sale&pepe

OTTOBRE 2012 - € 3,50
MONDADORI



Truffle semifreddo al rum pag. 88

LEGUMI nutrienti, sfiziosi e trasformisti **RISO** viaggio amarcord tra le ricette di tradizione **SOGLIOLA E ROMBO** quando la delicatezza è chic **CIOCCOLATO** più goloso con le nocciole

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 26 - Mensile - PT(Cont) € 6,00 - Lux € 6,00 - Svizzera CHF 7,50 - Svizzera C.T. CHF 7,30 - Belgio € 6,00 - Grecia € 6,00 - Germania € 7,50

AD :-) EIKON PH Daniele Butera

Ispirato.

Carlo Cracco.



La mia ispirazione nasce
da un profumo, a volte da un viaggio,
altre da un pensiero.
Qualunque sia la vostra, è bello
poterla esprimere ogni giorno
in cucina con le vere antiaderenti
Made in Italy.
TVS, l'ispirazione è ovunque.

Linea **Arco** by Giugiaro Design



www.tvs-spa.it | TVS Spa_Via Galileo Galilei, 2_ Fermignano (PU) Italy
N° VERDE 800-126431



l'ispirazione
è ovunque

SOMMARIO

OTTOBRE 2012

Servizi

Evasioni



18









Sale&Pepe è su Facebook!
Venite a trovarci su facebook.com/saleepepemagazine per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



Indice delle ricette e indirizzi a pagina 8





Scuola



Rubriche

Hanno collaborato con noi a Ottobre



DINA BIANCOTTO
Titolare dell'Hotel Bellavista di Ravascletto (Udine) e chef nel ristorante dell'albergo, tiene corsi di cucina tradizionale friulana. Dove non possono mancare i classici cjalzòns, che spieghiamo a pag. 112.

FRANCESCO PISANI
La riscoperta della trippa passa per le poche botteghe storiche sopravvissute alle mode. Come la Casana di Genova, oggi gestita da Francesco Pisani, dove abbiamo realizzato il servizio di pag. 32.



SIMONE PINATO
Non ancora trentenne e un curriculum di tutto rispetto alle spalle, è corporate chef per MSC Crociere e responsabile dei ristoranti di bordo à la carte. Pag. 43





IL GRANDE DESIGN
APRE LE PORTE AL COLORE.

OGGI È VERO ANCHE IN CUCINA.
PRIMAVERA COLORS.

GARANZIA EASY 10 febal

Colors, una delle cinque anime di Primavera, la linea di cucine disegnata da Matteo Thun e Antonio Rodriguez.
Colors è la scelta di chi vuole differenziare il proprio modo di abitare accostando fantasia e colore. L'intera linea Primavera è una nuova idea di cucina, un progetto di design unico in cinque stili diversi per esaudire le aspettative e i desideri più personali.



febal
COME NESSUNA.

SEGUICI SU: febal.com

Cooking Chef Kenwood il tuttofare in cucina

POTETE USARLO PER TRITARE, MONTARE, IMPASTARE, FRULLARE, MA ANCHE PER CUCINARE. BASTA IMPOSTARE TEMPERATURA E VELOCITÀ DI MESCOLAMENTO E LUI LAVORA AL VOSTRO POSTO



UN FUORICLASSE GASTRONOMICO

Cooking Chef è uno strumento innovativo, che vi fa risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti. Avrete a che fare con uno chef che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia e che cuoce, anche al vapore, rosola e brasa, facendo tutto da solo.



STENDE LA PASTA

Impastate 400 g di farina e 4 uova con il gancio impastatore; poi passatela, poca alla volta, nella sfogliatrice, partendo dalla tacca più larga e stringendo sempre, fino alla penultima tacca.



CUOCE RAGÙ E BRASATI

Preparate il soffritto con gli aromi prescelti, poi unite le carni, mescolando con il gancio a spirale con spatola. Versate il vino, fatelo evaporare. Poi portate a cottura a bassa temperatura.



GRATTUGIA

Il tagliaverdure a rulli è un utile optional perché, con i suoi cilindri, vi taglia verdure, formaggi, frutta secca, cioccolato, ecc. E ha un apposito rullo per grattugiare il formaggio.



Seguici su Facebook
http://www.facebook.com/KenwoodClubItalia

FUSILLI FRESCHI CON SUGO DI POLPETTINE RIPIENE

PER 4 PERSONE
250 g di farina 0 + quella per infarinare le polpette - 3 uova - 300 g di polpa di manzo - 100 g di salsiccia - 50 g di parmigiano reggiano - prezzemolo - 1-2 fette di pane in cassetta - 1 bicchiere di latte - 1 scamorza - 600 g di pomodori pelati a pezzetti - 1 cipolla - basilico - olio extravergine di oliva - olio di semi di arachidi - 2 spicchio d'aglio - sale e pepe



1 Versate la farina e 2 uova nel recipiente di Cooking Chef e azionatelo per un minuto con il gancio impastatore: dovrete ottenere delle briciole.

2 Montate il torchio con la trafila per fusilli di Cooking Chef. Versate gradualmente l'impasto sbriciolato nell'imboccatura e, man mano che esce la pasta dalla trafila, ricavate fusilli di 5-6 cm di lunghezza.

3 Schiacciate gli spicchi d'aglio con la lama, tenuta piatta, di un coltello grande e spellateli. Spellate anche la cipolla con un coltellino ben affilato e tagliatela a pezzi. Tritate aglio e cipolla, separatamente, nel tritatutto di Cooking Chef.

4 Spellate la salsiccia e macinatela con la carne di manzo nel tritacarne di Cooking Chef. Incorporate 1 spicchio d'aglio tritato, il parmigiano reggiano grattugiato, l'uovo, un ciuffo di prezzemolo tritato, il pane senza crosta, ammorbidito nel latte e ben strizzato, sale e pepe. Mescolate, fino a ottenere un composto omogeneo. Prelevate il composto a cucchiaiate e ricavate tante polpettine grandi come più o meno una noce, fate un incavo al centro di ciascuna e farcitela con un dadino di scamorza.

5 Fate rotolare le polpettine in un po' di farina e friggetele per pochi minuti in abbondante olio di semi di arachidi ben caldo. Sgocciolatele su carta assorbente da cucina. Nella ciotola di Cooking Chef rosolate con il gancio a mezzaluna l'aglio rimasto e la cipolla tritati con l'olio extravergine a 110° e velocità di mescolamento (1) per 1-2 minuti. Unite i pomodori pelati spezzettati e cuocete per circa 20-25 minuti.

6 Spegnete Cooking Chef, togliete il gancio, regolate di sale e pepe e frullate il sugo nel frullatore di Cooking Chef, versando a filo 2-3 cucchiai di olio extravergine; aggiungete al sugo le polpettine e il basilico spezzettato. Cuocete la pasta al dente in acqua bollente salata, scolatela, conditela con il sugo di polpettine, decorate con foglie di basilico e servite.



Fatti in casa senza fatica

Cooking Chef prepara per voi tanti diversi formati di pasta fresca con l'apposito torchio con trafile, tutti accessori acquistabili separatamente. Oltre ai fusilli, potete creare anche maccheroncini, pappardelle, bucatini, pasta alla chitarra...

INDICE

LE RICETTE DI OTTOBRE 2012

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

CONTORNI

DESSERT

DISPONIBILE L'INDICE DELLE RICETTE 2011

Richiedetelo via posta, fax o e-mail a "Servizio indici", Sale&Pepe, Arnoldo Mondadori Editore, 20090 Segrate (Mi); fax: 0275422683; e-mail: salepepe@mondadori.it.
L'indice delle ricette 2011 è disponibile in versione elettronica e cartacea: verrà spedito gratuitamente ai lettori che ne faranno richiesta specificando nominativo e indirizzo.

INDIRIZZI

- **100fa**, www.100familano.it
- **Armani Casa**, www.armani.com
- **Ballarini**, www.ballarini.it
- **Bitossi**, www.bitossihome.it
- **Blanc Mariclo**, www.blancmariclo.com
- **Cargo High Thech**, www.high-techmilano.com
- **Carlo Moretti** distr. da B. Morone, www.bmorone.it
- **Caterina Von Weiss**, www.caterinavonweiss.com
- **Ceramica Tagina**, 800 177302
- **Coin**, www.coin.it
- **Dedar**, www.dedar.com
- **De Buyer**, distr. da Arcucci Trade, www.arcuccitrade.it
- **De Castelli**, www.decastelli.it
- **Driade**, www.driade.it
- **Farrow and Ball**, www.farrow-ball.com
- **Fiorirà un giardino**, www.fioriraungiardino.it, via Galileo Galilei 10, Buttrio (UD), 0432 602332
- **Galleria Luisa Delle Piane**, www.gallerialuisadellepiane.it
- **Ittala**, www.ittala.com
- **Jannelli & Volpi**, www.jannellievolpi.it
- **Künzi**, www.kunzi.it
- **Laboratorio Pesaro**, www.lpdesignfactory.it
- **La fabbrica del lino**, www.lafabbricadellino.it
- **La fabbrica del verde**, www.lafabbricadelverde.it
- **Legno Art**, www.legnoart.it
- **Le stanze della memoria**, www.lestanzedellamemoria.it
- **Lineasette**, www.lineasette.eu
- **Mauro Bolognesi**, www.maurobolognesi.it
- **Maxwell&Williams**, www.maxwellandwilliams.it
- **Medagliani**, www.medagliani.it
- **Mayer-Mayor**, 010 2470293
- **Nella Longari**, www.nellalongari.it
- **Quagliotti**, www.quagliotti1993.it
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.it
- **Sciortino**, www.antoniosciortino.com
- **Semeraro**, www.semeraro.it
- **Serafino Zani**, www.serafinozani.it
- **Sfera**, www.ricordi-sfera.it, 02 36552390
- **Society**, www.societylimonta.com
- **Stanley**, www.stanley-pmi.com
- **Tvs**, www.tvs-spa.it
- **Unomi**, www.unomi.it

Simone Rugiati • Chef

CENARE INSIEME HA UN GUSTO UNICO. ANCHE QUANDO IL BUDGET É PICCINO.

CENIAMO INSIEME! Coca-Cola

Bastano pochi spiccioli, una famiglia molto affamata e mezze maniche alle 2 zucche per tutti.

Stasera ceniamo insieme con Coca-Cola!

Scopri tutte le ricette su YouTube.com/CeniamoInsieme



Stappa la felicità.



A Milano con Sale&Pepe



FOOD EXPERIENCE MONDADORI

DAL 26 AL 30 SETTEMBRE, APPUNTAMENTO IN PIAZZA LIBERTY CON CORSI DI CUCINA, GARE CULINARIE E INCONTRI CON GRANDI CHEF. TUTTO GRATUITO



Una nuova kermesse culinaria d'eccezione prende il via a Milano a fine settembre: Food Experience, il 1° Festival enogastronomico di Mondadori (26-30 settembre, piazza Liberty). Cinque giornate piene di appuntamenti gustosi e divertenti, tutti gratuiti. A cominciare dai corsi della Scuola di cucina di Sale&Pepe, ispirati all'autunno. In programma, tra l'altro, laboratori educativi in collaborazione con il Comune di Milano e sfide in cucina che avranno per giudice chef famosi e vedranno in gara quattro categorie: blogger, giornalisti, adulti e bambini. La nostra cucina regionale sarà protagonista di showcooking condotti da cuochi stellati, che si cimenteranno con le eccellenze del made in Italy. Ogni giorno i giornalisti delle nostre testate di cucina presenteranno un esperto del mondo del food (dagli chef ai cake designer) e le sue creazioni. In occasione della Milano Food Experience, il Consorzio Tutela Grana Padano continuerà la raccolta fondi a favore dei Comuni terremotati di Lombardia ed Emilia, promuovendo la vendita del Grana Padano solidale. Per ogni chilo di Grana Padano venduto, il Consorzio devolverà 1 euro per la ricostruzione. Informazioni e prenotazioni: telefono 02 75423300, tutti i giorni dalle ore 10 alle 12 e dalle ore 16 alle 18.

AL VIA LA PRIMA EDIZIONE DI TASTE OF ROMA

Dopo tre edizioni di grande successo a Milano, il festival della cucina d'eccellenza arriva nella Capitale. Dal 20 al 23 settembre Taste of Roma riunirà 12 tra i migliori chef della città, che presenteranno i loro piatti in versione assaggio. In più, gli esclusivi corsi di cucina della Scuola di Sale&Pepe con gli chef Congusto. www.tasteofroma.it

Qui sotto, gli chef di Taste of Roma. A destra, l'Auditorium Parco della Musica di Roma.





taste® OF ROMA

Caprese in bianco


Laura Maragliano

UNA VERSIONE ULTRAGOLOSA DELLA TORTA PARTENOPEA E TANTE SORPRENDENTI BONTÀ, DAL POLPETTONE CON IL BUCO ALLE PATATE SANDWICH

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello

Molti dolci sono nati per errore, altri per una felice intuizione. Il panettone e la tarte tatin sono esempi illustri (se la leggenda è vera) di sviste clamorose e la torta caprese non è da meno, se è vero che Carmine di Fiore, un cuoco di Capri degli anni venti, dimenticò di mettere la farina in una torta di mandorle e cioccolato. Preparo raramente la caprese, ma quando mi capita uso la ricetta di Lina, una ragazza napoletana doc che per qualche tempo ha transitato per casa mia. Ed è lei che portandomi dalla sua terra dei limoni bellissimi mi ha ricordato che esiste una variante chiara della famosa torta, che contempla l'uso di questi agrumi e del cioccolato bianco al posto di quello nero. Per un capolavoro del genere ci si può rifare alla tradizione pasticciera sorrentina e amalfitana ricca di dolci con i limoni, già serviti nei banchetti al tempo del regno di Napoli. Ma il lampo di genio, l'intuizione sicuramente moderna, che ha trasformato questa torta in un raffinato prodotto di pasticceria, è stata l'unione del cioccolato con i limoni, meraviglioso prodotto del territorio. A dare lustro a questa caprese è stato Salvatore De Riso, l'ormai famoso pasticciere di Minori che la prepara in versione completamente mediterranea, ossia con l'olio al posto del burro e con scorze di limone candite oltre che fresche. La ricetta che vi presento non è la sua, ma è frutto di una disfida di redazione che ci ha visto per qualche giorno in preda agli assaggi più disparati. Ha vinto Monica con questa felice e golosa versione.

> segue a pag. 14





CAPRESE AL CIOCCOLATO BIANCO

PER 12 PERSONE
200 g di mandorle spellate - 200 g di cioccolato bianco - 5 uova - 150 g di zucchero semolato - 150 g di burro - 4 limoni non trattati - 1 bicchierino di limoncello - 1 bustina di zucchero a velo - 1 cucchiaio di mandorle a lamelle - qualche fogliolina di menta

1 Frullate le mandorle con il cioccolato e lo zucchero semolato. Quindi aggiungete il burro a fiocchetti e frullate di nuovo. Versate il tutto in una ciotola e unite le uova uno alla volta, il limoncello, la scorza grattugiata di 3 limoni e 3 cucchiai di succo mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.
2 Foderate una tortiera di 26 cm di diametro con carta da forno bagnata e strizzata, versatevi l'impasto e cuocete in forno caldo a 180° per 1 ora. Lasciate riposare la torta a temperatura ambiente fino al giorno successivo.
3 Con una mandolina prelevate la scorza del limone rimasto in modo da ottenere dei pezzetti ovali. Disponete la caprese su un piatto da portata, spolverizzatela con lo zucchero a velo, distribuitevi sopra le scorzette e le mandorle a lamelle e completate con le foglioline di menta. Se avanza un po' di torta, conservatela in frigorifero.





1 Questo dessert irresistibile raggiunge il suo pieno sapore dopo almeno 12 ore di riposo e va quindi cucinato il giorno prima. In compenso, per prepararlo ci vogliono solo 5 minuti. Il primo passaggio è tutto al mixer, dove si frullano mandorle, zucchero, cioccolato bianco e burro.
2 In seconda battuta, si aggiungono a mano le uova, il succo e la scorza dei limoni e poco limoncello.
3 Per la cottura è bene foderare la teglia con carta da forno inumidita, da ritagliare lungo il bordo in modo che le eccedenze non brucino.



Con la crema di marroni

Tipica golosità autunnale, la crema di marroni è un ingrediente perfetto per preparare tante piccole delizie da gustare al cucchiaio. Per 6-8 persone basta un vasetto da 200 g, un po' di panna e di cioccolato, poco caffè e qualche complemento croccante.

Bicchierini all'amaretto. Imbevete 16 mini amaretti in poco caffè e poi sbriciolateli. Mescolate 300 g di crema di marroni con 100 ml di panna montata. Disponete i due preparati a strati in 8 bicchierini a cilindro, aggiungendo anche un po' di panna montata e qualche mini meringa. Decorate con mini amaretti e biscottini ricoperti, tipo Mikado.

Tazzine al cioccolato. Sciogliete a fuoco lento 50 g di cioccolato fondente in 50 ml di panna, aggiungete 4 g di gelatina in fogli (ammollati in acqua e strizzati) e mescolate con 200 g di crema di marroni. Lasciate raffreddare, unite 200 g di panna montata, distribuite il composto in 8 tazzine da caffè e passate in frigo per 6 ore. Completate con un po' di cioccolato fuso e frutta secca tritata.

Potato sandwich

Gustosa, di grande soddisfazione, è una ricetta made in Usa rivisitata all'italiana. Si presta come antipasto robusto o secondo sfizioso, ma anche per una cena a buffet o un brunch domenicale. Procuratevi 9 patate di dimensioni simili e non troppo grandi, sbucciatele e lessatele al dente in acqua bollente. Sgocciolatele, sistematele su una teglia foderata con carta da forno, salatele e irroratele con poco olio. Lavorate 30 g di burro con sale e pepe. Cuocete le patate in forno caldo a 200° per 15 minuti, quindi spennellatele con il burro preparato e proseguite la cottura per 5 minuti. Tagliate le patate a metà nel senso della lunghezza, prelevate un po' di polpa dal centro, schiacciatela e distribuitela in 3 ciotoline. Nella prima aggiungete 50 g di speck a fettine e un po' di salvia tritati, nella seconda 100 g di funghi trifolati ridotti a pezzettini e 100 g di fontina a cubetti, nella terza una dadolata di 120 g di mozzarella e 5 pomodori ciliegini. Farcite 3 patate con ogni preparato e scaldate in forno per 5 minuti.





Pectina fai da te

Per dare alle confetture una consistenza ideale, bisogna aggiungere un po' di pectina, una sostanza naturale che si trova nella frutta e che in dosi concentrate ha potere addensante. Di solito la si acquista nei supermercati, ma si può estrarla facilmente anche in modo artigianale. Affettate 5 kg di mele non troppo mature, torsolo e buccia compresi, irroratele con il succo di 3 limoni e fatele cuocere per 1 ora coperte a filo di acqua. Appoggiate uno scolapasta su una pentola, foderatelo con un canovaccio, versatevi le mele cotte e lasciatele sgocciolare per almeno 12 ore. Cuocete il liquido ottenuto a fuoco basso finché si sarà ridotto a 1/2 litro. Versatelo in 5 vasetti da 100 ml, chiudeteli ermeticamente e sterilizzateli facendoli bollire in acqua per 30 minuti. Si conservano in dispensa fino a 4 mesi. Per preparare la confettura, mettete in una pentola 1 kg di frutta a pezzetti, 1 vasetto di pectina e almeno 200 g di zucchero (fino a 1 kg, secondo i gusti), fate cuocere per 5 minuti e invasate come descritto per la pectina.

Polpettone con il buco

La forma a ciambella, esaltata da un trionfo di verdure croccanti, è un'idea geniale rubata in campagna. Una preparazione rustica, ma di grande effetto scenico, che rivaluta il polpettone e lo rende ideale persino da invito. Mescolate 600 g di carne macinata mista (maiale e vitello) con 200 g di mortadella tritata finemente, 1 uovo, 100 g di mollica di pane ammorbidita in poco latte, 2 spicchi d'aglio e un po' di prezzemolo tritati, 1 pizzico di noce moscata, sale e pepe. Trasferite il composto in uno stampo a ciambella di 24 cm di diametro imburrato e spolverizzato con pangrattato, copritelo con un foglio di alluminio e cuocetelo in forno caldo 180° per 45 minuti. Quindi togliete l'alluminio, proseguite la cottura per 15 minuti o finché la superficie del polpettone sarà croccante e poi lasciate intiepidire. Intanto, saltate al burro un mix di ortaggi lessati al dente (per esempio zucchine, carote, zucca, porri e cime di cavolfiore). Disponetele al centro del polpettone e servite. Al posto delle verdure, è perfetto anche un bel purè con sopra un po' di funghi trifolati.









Ottobre, ultime giornate tiepide della stagione, con cielo terso e aria frizzante, che consentono di organizzare ancora un picnic nel giardino della casa di campagna, sul grande tavolo all'aperto. Nel menu tanti piatti saporosi e compiuti, per nulla scontati, che sorprendono chi si aspetta i classici panini e torte salate. Ovviamente niente stoviglie di plastica, ma porcellane e ceramiche da trasportare nei cesti di vimini e un plaid sempre a portata di mano per i freddolosi. Mentre dalla cucina arrivano posate, piatti e bicchieri, i più affamati scovano in frigorifero un vasetto di fichi in agrodolce appena preparato e una formaggella semistagionata di capra: detto fatto, in pochi istanti ecco pronto un antipasto semplice, buono e sfizioso. Per presentarlo in una veste inattesa, basta tagliare in senso orizzontale un grande pane a lievitazione naturale e usare la base come fragrante vassoio su cui posare le fettine di chèvre e i frutti in conserva. Si presentano invece in formato canonico, ma sorprendenti al palato, le piccole pagnotte di soda bread alle erbe aromatiche, che sposano a meraviglia un formaggio di mucca a pasta morbida.

> segue a pag. 23

Picnic d'autunno

TANTE GOLOSE CREAZIONI DI AUREA SEMPLICITÀ E PERFETTA ESECUZIONE. PREPARATE RIGOROSAMENTE IN ANTICIPO PER CELEBRARE IL RITO EN PLEIN AIR IN UNA GLORIOSA GIORNATA DI OTTOBRE

a cura di Enza Dalessandri, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Sainaghi, styling di Monica Cattaneo, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi





Zuppa alle nocciole
pag. 24





PICCOLI SODA BREAD ALLO YOGURT

In un'ampia ciotola mescolate 450 g di farina 0 con 2 cucchiaini di bicarbonato di soda e 2 prese di sale. Tritate finemente una piccola manciata di erbe miste (salvia, rosmarino, basilico o timo) e unitela alla farina incorporando, se vi piace, 50 g di parmigiano reggiano grattugiato. Formate un pozzetto al centro degli ingredienti e versate un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, uno di miele millefiori, 2 dl di latte e 3 dl di yogurt. Impastate nella ciotola fino a ottenere una consistenza soffice. Trasferite la pasta sul piano di lavoro infarinato e lavoratela per 5 minuti; quando è liscia, stendetela all'altezza di 2 cm e tagliatela a triangoli. Trasferite i panini su una placca rivestita con la carta da forno, e spennellate la superficie con un dl di latte. Cuocete i soda bread nel forno caldo a 200° per 30-35 minuti.

Servite i soda bread caldi o freddi il giorno stesso in cui li avete preparati. Potete accompagnarli con un formaggio a pasta morbida di latte vaccino o misto dal gusto poco intenso, in modo da non coprire la fragranza delle erbe aromatiche aggiunte nell'impasto del pane.





Mug termico Stanley.
Indirizzo a pagina 8

Fichi in agrodolce
pag. 24



Uccelletti scappati
al ginepro pag. 24



Cipolle ripiene di magro pag. 24





> segue da pag. 18

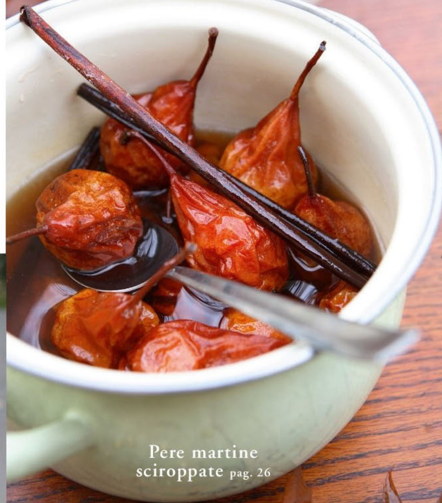
Dopo gli antipasti, che con la loro semplicità immediata riportano ancora un'eco estiva, ecco una zuppa alle nocciole decisamente autunnale (nelle pagine precedenti). È servita in versione "da passeggio", nei mug termici e riscalda le mani e i cuori. Altrettanto perfetti per un picnic sono gli uccelletti scappati, nati come ironico ripiego a sfortunate battute di caccia perché ricordano nella forma i piccoli volatili. Si preparano in anticipo, sono ottimi anche tiepidi e si gustano senza posate, approfittando degli stecchini di legno che li fermano due a due. Per chi non ama la carne o ha ancora una piccola fame arrivano in soccorso le cipolle ripiene al gratin, che nascondono una golose farcia di tonno e un minuscolo uovo sodo di quaglia.

> segue a pag. 24





Barattolini cioccofrutta pag. 16



Pere martine sciroppate pag. 26

> segue da pag. 23

Dopo un gustoso zapping tra formaggi, carne e verdura, grandi e piccoli reclamano a gran voce il dessert. Si comincia con un piccolo comfort food, portato in tavola direttamente nella pentola di cottura, come si addice al più informale dei pranzi: nel recipiente ancora tiepido tante pere martine siedono nel loro sciroppo profumato di alloro e cannella, che comunica ai frutti fragranza e morbidezza. È la variante senz'alcool, e con pochissime calorie, delle tradizionali pere al vino rosso piemontesi e sigilla il pasto per le signore più attente alla linea. I supergolosi afferrano invece il cucchiaino e puntano dritti sui barattolini cioccofrutta: lo strato di crema al cioccolato è una tentazione irresistibile e completa con il suo tocco dolceamaro i cubetti di pesche e pere sciroppate sistemati sul fondo dei vasetti. In un baleno anche l'ultimo barottolino è finito, ma per gli amanti del cioccolato c'è l'ultima, golosa sorpresa dei brownies cosparsi con pistacchi sminuzzati per creare un piccolo, prezioso contrasto di colori e consistenze. L'idea picnic è quella di trasportarli e servirli direttamente nella teglia di cottura, tagliando il dolce a quadrotti solo all'ultimo momento.



Brownies cioccolato pistacchi
e zucchero scuro pag. 26

ZUPPA ALLE NOCCIOLE

PER 8 PERSONE
100 g di nocciole tostate - 2 litri di brodo di pollo sgrassato - 2 porri - 2 carote - 1 rapa - 1 cipolla dorata - 100 g di sedano rapa pulito - noce moscata - 1 chiodo di garofano - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Private i porri della guaina esterna, raschiate le carote, sbucciate la rapa e la cipolla e tagliate tutto a dadini con il sedano rapa. Soffriggete i cubetti di verdura in una casseruola con 2 cucchiai di olio, profumandoli con un pizzico di noce moscata e il chiodo di garofano pestato. Salate, pepate, versate il brodo e cuocete per 20 minuti a pentola semicoperta.
● **2** Sminuzzate le nocciole, tenetene da parte 2 cucchiai e unite le altre alla zuppa. Cuocete ancora per 10 minuti, poi frullate la zuppa a crema con un frullatore a immersione, regolate di sale e pepe e servite la zuppa con il trito di nocciole tenuto da parte.

FACILE
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 35 minuti ● 145 cal/porzione

FICHI IN AGRODOLCE

PER UN VASO DA 500 g
12 fichi neri e verdi, maturi ma sodi - 100 g di zucchero di canna - 1 dl di aceto di mele - 1 dl di vino bianco - 2 foglie di alloro - 12 grani di pepe nero

● **1** Lavate i fichi e fateli asciugare. Intanto portate a ebollizione un dl di acqua con il vino, l'aceto, lo zucchero, l'alloro, il pepe e cuocete per 10 minuti a fiamma minima.
● **2** Bucherellate i fichi con un ago, immergeteli nell'agrodolce, cuocete per 5 minuti e trasferiteli in un vaso da 500 g senza schiacciarli. Versate sui fichi l'agrodolce bollente, chiudete ermeticamente e lasciate raffreddare.
● **3** Fate riposare i fichi nell'agrodolce in frigorifero per un giorno prima di servirli e consumateli in giornata servendoli con un formaggio di capra semistagionato e pane casereccio.

FACILISSIMA
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 15 minuti ● 523 cal/porzione

UCCELLETTI SCAPPATI AL GINEPRO

PER 8 PERSONE
16 fettine di magatello di vitello - 2 rametti di salvia - 1 scalogno - 1/2 carota - 1/2 costola sottile di sedano - 6 bacche di ginepro - 1 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale
per il ripieno: 3 fette di pancarré - 4 fette di pancetta affumicata - 10 g di funghi porcini secchi - 1 spicchio di aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - sale - pepe

● **1** Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida, strizzateli e tritateli finemente. Tritate la pancetta, rosolatela in padella senza grassi, unite i funghi, qualche cucchiaio di acqua, poi pepate e cuocete finché i funghi sono teneri, aggiungendo un trito finissimo di aglio e prezzemolo. Incorporate il pane sbriciolato e salate.
● **2** Battete le fettine di carne, salatele leggermente, farcitele con il ripieno preparato e arrotolatele. Abbinate gli involtini con una foglia di salvia al centro, fissandoli con gli stecchini.
● **3** Preparate un trito fine di scalogno, carota, sedano e la salvia rimasta e soffriggetelo in un'ampia padella con 3 cucchiai di olio e le bacche di ginepro. Rosolate la carne nella padella, bagnatela con il vino, fate sfumare e cuocete ancora per 5 minuti. Trasferite la carne in un piatto e fatela raffreddare. Diluite il fondo di cottura con mezzo bicchiere di acqua, staccando le parti attaccate alla padella, fatelo addensare e versatelo sulla carne. Servite la carne calda o fredda.

FACILE
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 20 minuti ● 165 cal/porzione

CIPOLLE RIPIENE DI MAGRO

PER 8 PERSONE
4 cipolle bianche - aceto - 3 cucchiai di pane grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale
per il ripieno: 100 g di tonno sott'olio, sgocciolato - 1 albume - 1 fetta di pancarré raffermo - latte - aceto - 1 mazzetto di erba cipollina e/o dragoncello - 16 uova di quaglia sode - sale - pepe

● **1** Riempite una casseruola di acqua, aggiungete un pizzico di sale, mezzo bicchiere di aceto e portate a bollore. Sbucciate le cipolle, cuocetele nell'acqua per 10 minuti, scolatele e separate delicatamente gli strati. Tenetene da parte 16, calcolando che quelli grandi, più esterni possono essere divisi a metà.
● **2** Frullate il tonno con l'albume, il pancarré imbevuto nel latte e leggermente strizzato, aggiungete qualche goccia di aceto, sale, pepe e le erbe tritate. Farcite ogni "foglia" di cipolla con un velo di crema di tonno, mettete al centro un uovo di quaglia sodo e sgusciato, poi richiudete la foglia di cipolla.
● **3** Allineate man mano le cipolle preprate in una pirofila unta d'olio e, quando la teglia è completa, cospargete di pane grattugiato, irrorate con 2-3 cucchiai di olio e cuocete per 30 minuti nel forno a 180°. Servite le cipolle fredde o calde.

MEDIA
● Preparazione 40 minuti ● Cottura 40 minuti ● 145 cal/porzione

BARATTOLINI CIOCCOFRUTTA

PER 8 VASETTI DA 2 DL L'UNO
1 litro di latte - 80 g di farina - 25 g di cacao amaro - 120 g di zucchero - 150 g di cioccolato amaro - 40 g di burro - 2 pesche sciroppate - 2 pere sciroppate

● **1** Frullate a bassa velocità il latte con la farina, il cacao e lo zucchero, poi mettete sul fuoco mescolando costantemente finché la crema raggiunge l'ebollizione e si addensa. Fuori dal fuoco incorporate il cioccolato a pezzetti, il burro e mescolate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
● **2** Tagliate la frutta sciroppata a dadini, divideteli in 2 vasetti da 2 dl, copriteli con il budino tiepido e fate raffreddare la crema prima di chiudere i vasetti e conservarli in frigorifero fino al momento di servire. Si conservano al freddo fino al giorno successivo.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **340 cal/vasetto**

PERE MARTINE SCIROPPATE

PER 8 PERSONE
12-16 pere martin sec - 2 stecche di cannella - 100 g di zucchero di canna chiaro - 1 limone - 1 foglia di alloro

● **1** Ponete sul fuoco una casseruola dai bordi alti, versate 7 dl di acqua e aggiungete la cannella, lo zucchero e l'alloro. Lavate con cura le pere, immergetele nell'acqua aromatizzata, portate a ebollizione e cuocete a fiamma minima e a pentola semicoperta per 45 minuti, aggiungendo il succo del limone a metà cottura.
● **2** Lasciate restringere lo sciroppo senza fare asciugare le pere, poi fatele raffreddare e trasferitele in frigorifero per qualche ora. Servitele da sole o con fette di pane casereccio da inzuppare nello sciroppo e un formaggio fresco come una ricotta di mucca.

FACILISSIMA
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **70 cal/porzione**

BROWNIES CIOCCOLATO PISTACCHI E ZUCCHERO SCURO

PER 8 PERSONE
120 g di farina - 1/2 cucchiaino di lievito per dolci - 300 g di cioccolato fondente - 200 g di burro - 4 uova - 100 g di zucchero semolato - 150 g di zucchero di canna - 20 g di cacao amaro - 50 g di pistacchi - sale

● **1** Foderate uno stampo rettangolare di 20x30 cm con la carta da forno. Fate fondere a bagnomaria 200 g di cioccolato con il burro tagliato a pezzetti, mescolate fino a renderlo cremoso e lasciate intiepidire.
● **2** Riunite in una ciotola le uova, i 2 tipi di zucchero, una presa di sale e montate gli ingredienti con le fruste elettriche fino a renderli gonfi e spumosi, poi incorporate la farina setacciata con il cacao e il lievito.
● **3** Aggiungete il cioccolato fuso con il burro, mescolate per amalgamare gli ingredienti, unite il cioccolato rimasto a pezzetti e versate la preparazione nello stampo. Cospargete con i pistacchi sminuzzati e cuocete nel forno caldo a 180° per 35-40 minuti in modo che la consistenza sia leggermente morbida al centro dello stampo. Lasciate raffreddare, poi sformate i brownies e tagliateli a quadrotti.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **640 cal/porzione**

BERE GIUSTO

L'intonazione autunnale del menu evoca la cucina e i boschi delle Langhe, viene naturale pensare a un Nebbiolo albese, rosso dal profilo aristocratico e dal corpo misurato, dotato di quel sano fervore che abbraccia il gusto della zuppa di nocciole e di quel pizzico di severità adatto a governare la ricetta di carne; il vino delle Langhe potrà dire la sua anche sulle cipolle, delle quali condivide i profumi di terra ed erbe e sa accostare il gusto del tonno. Già che ci siamo, un calice di Barolo Chinato, servito a 16°, farà bene sulla carica di cioccolato dei brownies.

Da 80 anni un mondo di fantasia





Chi fa dolci il ciel l'aiuta.

Glassa al cacao e Codette arcobaleno PANEANGELI.

Decorare i dolci con tutta la fantasia: un divertimento per grandi e piccini. Per questo siamo insieme, da 80 anni.



BUONE LETTURE
SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Dopo la pasta, arriva il secondo libro della collana Mono di Reed Gourmet (dedicata a singoli alimenti) che affronta l'altro grande protagonista dei primi piatti, il riso. Firmate da Enrico e Roberto Cerea del tristellato ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto (BG), le 120 ricette, dai grandi classici alle proposte creative, sono divise secondo gli ingredienti di supporto (carne, pesce, verdura) e secondo la tipologia di preparazione (classico, etnico, ecc.). Una curiosità: i fratelli Cerea hanno inserito anche ricette e procedure per realizzare i bordi dei piatti.

MONO RISO

Enrico e Roberto Cerea,
Reed Gourmet Editore, 69 €



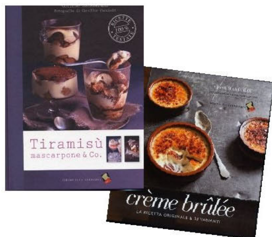
"Un risotto non è un primo piatto. Un risotto è un'arte. So di non esagerare. Lo penso da tempo."

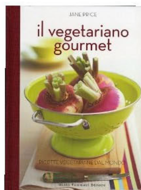
dall'introduzione del volume di Giorgio Mulé, direttore del settimanale "Panorama"

SUPERGOLOSITÀ AL CUCCHIAIO

Tiramisù 11,80 € e Crème brûlée 11,40 €
entrambi i volumi di Bibliotheca Culinaria

Per gli appassionati del dessert, tante dolcezze ricche, soffici e voluttuose al palato, in veste rinnovata ma sempre irresitibili. Il primo volume raccoglie ben 25 versioni di tiramisù, altrettanto morbide e golose... al caramello, alla crema di marron glacé, ai frutti di bosco, alle rose...anche, curiosamente, salato. Il secondo propone invece 30 squisite varianti di creme coperte da un velo di croccante caramello.





IL VEGETARIANO GOURMET

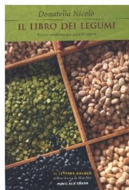
Guido Tommasi Editore, 25 €

Ricco di idee sfiziose e raffinate da tutto il mondo, come i triangolini di zucca con pesto alle nocciole o gli gnocchi di carote e feta, il volume si rivolge anche a chi vegetariano non è. Tante ricette e suggerimenti ottimi per "trasformare" le solite verdure in ghiottonerie sopraffine che tenteranno i più irriducibili carnivori. Per chi ama i sapori schietti e genuini dei prodotti dell'orto e per chi vuole colorare i propri piatti di note esotiche.

ALLA RISCOPERTA DEI LEGUMI

Il libro dei legumi, Ponte alle Grazie Ed, 16 €

In passato erano conosciuti come la carne dei poveri: i legumi, buoni ed economici, sono la vera, nuova frontiera dei nostri anni. Nel volume, Donatella Nicolò, collaboratrice di Sale&Pepe, propone antichi sapori in tante ricette moderne. Dal finger food al dolce.





LA BAMBINA CHE CONTAVA LE FORMICHE

Mursia Editore, 16 €

Il libro raccoglie ricette e ricordi firmati da Gabriella Ganugi, fondatrice della nota scuola alberghiera internazionale «Apicius». Una storia che va dall'infanzia fiorentina alle ambizioni di adulta, un viaggio tra gli odori delicati dell'arte culinaria con la consapevolezza che attraverso la cucina si può rendere la vita più gustosa e divertente.

Come in tripperia

ZUPPE INVITANTI, INSALATE GOLOSE E FRITTI SFIZIOSI: GHIOTTO AMARCORD DI UN CIBO POVERO DIVENUTO GOURMET FOOD

a cura di Enza Dalessandri, ricette e styling di Beatrice Spagoni, foto di Michele Mulas.
Si ringrazia la tripperia La Casana di Genova



ALLA NAPOLETANA

PER 4 PERSONE
800 g di trippa mista già lessata - 1 cipolla - 1 costola di sedano - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 peperoncino piccante - 1 limone non trattato - olio extravergine d'oliva - sale

• **1** Sbucciate la cipolla, lavate e spuntate il sedano e affettateli sottili. Tagliate la trippa a listerelle, poi unitele alle verdure affettate e mescolate il tutto.
• **2** Aggiungete il peperoncino a fettine, un po' di prezzemolo tritato e la scorza di limone tagliata a julienne. Completate con un filo d'olio, una spruzzata di limone, un pizzico di sale e servite.

FACILISSIMA
• Preparazione 20 minuti • Cottura nessuna • 295 cal/porzione

ALLA ROMANA

PER 4 PERSONE
800 g di trippa mista già lessata - 2 cucchiai di sugo di arrosto (oppure 50 g di prosciutto crudo) - 2 cucchiai di salsa di pomodoro - 1 carota - 1 costola di sedano - 1 cipolla - 1 spicchio di aglio - 20 g di pecorino romano - 2 rametti di menta - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

• **1** Tagliate la trippa a listerelle. Sbucciate l'aglio e la cipolla, raschiate la carota, spuntate e lavate il sedano. Tritate tutte le verdure, soffriggetele in un tegame con 2 cucchiai di olio, poi unite il sugo di arrosto o il prosciutto a striscioline.
• **2** Aggiungete la trippa e fatela rosolare nel condimento per qualche minuto, poi versate la salsa di pomodoro, insaporite con sale e pepe e continuate la cottura per 2 ore a fuoco basso.
• **3** Dividete la trippa calda nelle ciotole ultimando con scaglie di pecorino e foglioline di menta.

FACILE
• Preparazione 15 minuti • Cottura 2 ore e 10 minuti • 330 cal/porzione



Tazza Bitossi Home, telo Mayer-Mayor. Indirizzi a pagina 8





La trippa è un cibo di strada antico e popolare che si acquistava sui carretti degli ambulanti o in fumose botteghe, dove le frattaglie bollivano per ore in enormi caldaie per poi pendere in lunghe file sospese sul bancone. Oggi che le interiora vengono riscoperte come gourmet food, sono rimasti pochissimi negozi specializzati dove si trovano tutti i tagli o magari si acquistano piatti già pronti. Ma il tempo sembra essersi fermato alla tripperia La Casana di Genova (tel. 010 2474357), la più antica della città, incastonata tra i negozietti dei vicoli dietro il porto: un tempo era rifugio di portuali e barrocciai che a metà mattina si concedevano una pausa per una ciotola fumante e corroborante di brodo di trippa, oggi è meta esclusiva di cultori e buongustai in cerca di sapori autentici.







ALLA MONTALCINESE

PER 4 PERSONE
800 g di trippa (croce e cuffia) già lessata - 1 cipolla bianca - 1 bustina di zafferano e 1 pizzico di pistilli - 20 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1/2 bicchiere di brodo di carne - 1 bicchiere di vino bianco - 1 bicchierino di vin santo - 50 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate la trippa a striscioline. Sciogliete la bustina di zafferano nel brodo. Sbucciate la cipolla, affettatela sottile, poi soffriggetela in un tegame con 8 cucchiai di olio.
● **2** Aggiungete nel tegame le striscioline di trippa preparate, rosolatele per qualche minuto, quindi versate il vino bianco e fatelo sfumare a fuoco vivo. Abbassate la fiamma, insaporite con sale e pepe, unite il brodo allo zafferano e cuocete per 15-20 minuti o finché il liquido di cottura si è ristretto.
● **3** Bagnate la trippa con il vin santo, cospargetela con il parmigiano e aggiungete il burro. Amalgamate bene il tutto per qualche minuto, poi togliete il tegame dal fuoco e servite subito ultimando con i pistilli di zafferano.

FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 30 minuti ● 485 cal/porzione

BUSECCA MILANESE

PER 4 PERSONE
1,5 kg di trippa (centopelle) gà lessata - 100 g di pomodori - 200 g di carote - 250 g di patate - 100 g di sedano - 50 g di cipolla - 200 g di fagioli bianchi di Spagna già lessati - 2,5 l di brodo di verdura - 50 g di grana padano grattugiato - 100 g di burro - sale - pepe
per il trito aromatico: 1 spicchio di aglio - 1 mazzetto di prezzemolo, salvia e rosmarino

● **1** Tagliate la trippa a listerelle. Lavate i pomodori, raschiate le carote, sbucciate le patate, spuntate e lavate le costole del sedano, poi tagliate tutto a cubetti. Sbucciate e affettate la cipolla sottile, soffriggetela in un tegame con il burro, unite le listerelle di trippa, fatele rosolare per qualche minuto e unite i cubetti di verdura preparati.
● **2** Lasciate insaporire ancora per qualche minuto, versate il brodo caldo e cuocete per un'ora, togliendo l'eventuale grasso in eccesso con un mestolo forato. Se il fondo non è denso, schiacciate le patate.
● **3** Aggiungete anche i fagioli, continuate la cottura per qualche minuto e insaporite con sale e pepe. Tritate le erbe aromatiche con l'aglio e aggiungeteli nel tegame. Togliete dal fuoco e servite con il grana.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 1 ora e 20 minuti** ● **775 cal/porzione**





TRIPPA AL VERDE LIGURE

PER 4 PERSONE
800 g di trippa mista già lessata - 1 costola di sedano - 1 bicchiere di vino bianco - 1 tazza di brodo - 1 manciata di pinoli - parmigiano reggiano grattugiato - 1 cipolla - 2 spicchi d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate la trippa a listerelle. Sbucciate la cipolla, lavate e spuntate il sedano e affettateli insieme piuttosto sottili. Soffriggeteli in un tegame con 3 cucchiai di olio, aggiungete le listerelle di trippa, fatele rosolare per qualche minuto, insaporitele con sale e pepe, poi versate il vino e fatelo sfumare a fuoco vivo. Bagnate con il brodo e cuocete per un'ora.
● **2** Lavate e asciugate il prezzemolo, sbucciate l'aglio e tritateli insieme. Aggiungete il trito nella padella con la trippa, quindi continuate la cottura per un'altra ora. Togliete la trippa dal fuoco e servitela cosparsa con il parmigiano grattugiato e i pinoli.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 2 ore e 10 minuti ● 365 cal/porzione

CENTOPELLE FRITTO

PER 4 PERSONE
600 g di trippa (centopelle) già lessata - farina bianca 00 - olio per friggere - sale

● **1** Versate abbondante olio in una padella e scaldatelo sul fuoco. Nel frattempo, tagliate la trippa a listerelle piuttosto sottili e passatele nella farina eliminando l'eccesso.
● **2** Friggete le listerelle di trippa preparate nell'olio bollente e quando saranno ben dorate e arricciate, scolatele e fatele sgocciolare su fogli di carta assorbente da cucina. Salatele e servitele subito.

FACILISSIMA
● Prep. 10 minuti ● Cottura 10 minuti
● 305 cal/porzione

Casseruola Maxwell&Williams. Indirizzo a pagina 8









Se in passato le interiora erano tra i cibi più poveri, oggi sono predilette da palati sofisticati e cuochi alla moda. Tanto che la regina assoluta delle frattaglie, la trippa, vanta confraternite di appassionati gaudenti, siti internet dedicati come troppatrippa.com e una blasonata Accademia (accademiadellatrippa.com). La trippa è una parte dell'apparato digerente dei bovini che viene venduta in macelleria già pulita e parzialmente lessata. Quattro i tagli principali, che cambiano nome di regione in regione e corrispondono agli stomaci dei bovini. Al primo, il rumine, corrisponde la croce, conosciuta anche come crocetta o trippa liscia: è la parte più spessa e grassa della trippa, indispensabile per il rumegal, uno dei famosi cicheti veneti. Dal secondo, il reticolo, si ottiene la cuffia, detta anche nido d'ape, bonetto o beretta: ha un aspetto spugnoso con piccole creste esagonali ed è ottima impanata e fritta. Dal terzo stomaco, ovvero l'omaso, si ricava la parte più magra, il centopelle, che prende il nome dalla caratteristica struttura a lamelle; chiamato anche foiolo, millefogli o libro, è il protagonista della zuppa alla milanese. Il quarto stomaco, l'abomaso, è quello del lampredotto, la trippa scura e piuttosto grassa del tradizionale panino fiorentino. Alcune ricette prevedono un misto di questi tagli, in cui possono entrare altre frattaglie come gola, riccetto e castagnetta, conosciuti come "trippa rossa".

TRIPPA IMPANATA FRITTA

PER 4 PERSONE
800 g di trippa (cuffia) già lessata - 200 g di farina 00 - 200 g di pane grattugiato - 2 uova - olio per friggere - sale

● **1** In una padella antiaderente scaldate abbondante olio. Nel frattempo sgusciate le uova in un piatto e sbattetele leggermente con un pizzico di sale. Tagliate la trippa a rettangoli piccoli, passateli nella farina, poi nelle uova sbattute, quindi nel pane grattugiato.
● **2** Immergete i rettangoli di trippa nell'olio bollente e friggeteli da entrambi i lati. Quando sono ben dorati, scolateli con un mestolo forato e fateli sgocciolare su fogli di carta assorbente da cucina. Insaporiteli con un pizzico di sale e serviteli subito nei piatti.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **705 cal/porzione**




STOCKFOOD

Con le trippe

UN ROSATO O UN BIANCO QUANDO VENGONO SERVITE FREDDE. QUELLE PIÙ ELABORATE, INVECE, CHIEDONO ROSSI CORPOSI

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Sandro Sangiorgi

IMPREVEDIBILI SENSAZIONI
La particolare consistenza delle trippe, virtuosa combinazione tra morbidezza ed elasticità, genera un delizioso gioco delle parti con il condimento: lo accoglie, ma non lo assorbe del tutto, lo fa ruotare attorno alle sue striscioline mettendone in luce il profumo, e intanto ne nutre la densità con i frammenti lasciati andare durante la cottura. Al vino, dunque, il compito di esaltare di volta in volta questa fusione che genera una varietà imprevedibile di sensazioni.

UN TOCCO DELICATO
Quando le serviamo fredde, condite con ingredienti profumati, bastano la delicatezza di un rosato campano o la freschezza di un bianco pugliese per farci apprezzare l'equilibrio aromatico delle ricette. Nonostante l'apparenza, le trippe sono una materia molto magra che non richiede al vino la presenza degli sgrassanti tannini, anche quando il piatto è intensamente condito. Per questo ai vini rossi indicati per le preparazioni romane, toscane e milanesi fanno comodo l'energia degli acidi e una buona presenza alcolica, sufficienti a governare l'untuosità. È importante la verace spontaneità odorosa, ideale per rinnovare un matrimonio continuo e appagante tra vino e cibo.

ACCOSTAMENTI TERRITORIALI
Freisa astigiana, Rosso di Montalcino, Cesanese di Olevano sono esemplari per la regola degli accostamenti territoriali. Tuttavia si può ricorrere a Barbere pavesi e piacentine per le ricette al verde, o a bianchi di origine vulcanica, come l'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone e la Falanghina di Roccamonfina, per le preparazioni al pomodoro e pecorino. Uno spumante a base di Cococciola, vitigno abruzzese in fase di riscoperta, si sposa alle trippe impanate e fritte.

RUNCHET
Azienda Trinchero, Agliano Terme (AT), 0141 954016; 8 €.
La Freisa è un rosso di grande duttilità, grazie ai suoi profumi pacati e terrosi: la versione di Giorgio Trinchero è ideale per le trippe servite con ingredienti autunnali.

VOLPE ROSA
Cantina Giardino, Ariano Irpino (AV), 0825 873084; 13 €.
Il Rosato della Cantina Giardino mostra il suo lato tenero nel ricevere la morbida consistenza delle trippe, lasciando al retrogusto amaricante il compito di equilibrare il residuo del condimento.

SILENE
Cantine Ciolli, Olevano Romano (Roma), 06 9564547; 12 €.
Si tratta di un rosso ottenuto con il vitigno rosso Cesanese, che dona fervore alcolico e quella voluttuosa freschezza gustativa che avvolge le trippe speziate e saporose.

ROSSO DI MONTALCINO
Azienda Il Paradiso di Manfredi, Montalcino (SI), 0577 848478; 19 €.
È la sua profonda naturalezza a fare di questo Rosso di Montalcino un avvincente compagno della tavola; sa governare intensi condimenti e custodisce nelle materie prime la loro intima delicatezza.



Superchef da crociera

SIMONE PINATO, CORPORATE CHEF DI MSC CROCIERE, PREPARA NELLA NOSTRA CUCINA UN MITICO PIATTO MEDITERRANEO. PROPRIO COME LO INTERPRETA PER GLI OSPITI DELLE NAVI

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

Talentuoso e versatile, Simone è giovanissimo ma ha già accumulato un'esperienza di tutto rispetto in diversi ristoranti eccellenti. Ed è così che ha ottenuto la responsabilità di tutti i ristoranti à la carte delle navi della MSC, e in particolare dello Yacht Club, un'area esclusiva, un'oasi di pace che offre servizi personalizzati e un ristorante dedicato dove gustare prelibatezze italiane e internazionali, dalle specialità vegetariane alla cucina da grand gourmet. Tra i suoi compiti, il training al personale di cucina di bordo impegnato sulla vasta flotta di navi da crociera, la creazione delle ricette, la selezione delle materie prime e la preparazione dei menu. Con grande attenzione alle diverse culture degli ospiti, ma anche alla tradizione mediterranea a cui si ispira la cucina di MSC.



DALLA CAMPAGNA ALL'OCEANO
Simone Pinato è nato a Rovigo nel 1983. Cresciuto nel Polesine, fin da bambino manifesta una grande passione per tutto quello che ruota intorno alla vita di campagna e ai sapori genuini della tradizione locale. Prima ancora di conseguire il diploma presso l'Istituto Alberghiero di Adria fa esperienze presso alcuni ristoranti del Veneto e della Romagna, fino ad approdare a Villa del Quar, dal grande chef Bruno Barbieri dove apprende le nuove tecniche di cucina che gli saranno utili per la sua attività di insegnante presso l'Istituto Alberghiero di Serramazzoni (Mo). Dopo numerose altre esperienze in ristoranti e hotel di prestigio, da tre anni svolge l'attività di **corporate chef** per MSC Crociere.




1


2


3

PAELLA DE MARISCOS CON PESCE E FRUTTI DI MARE

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g di riso Roma - 1 dl di passata di pomodoro - 1,5 litri di brodo di pesce - 8 gamberoni - 400 g di calamari - 500 g di cozze - 200 g di vongole veraci - 400 g di rana pescatrice - 1 bustina di zafferano - 100 g di piselli prelessati o surgelati - 2 pomodori - 2 peperoni - 1 dl di vino bianco secco - paprica dolce - 1 cipolla - 3 spicchi d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - peperoncino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco

● **1** Aprite i peperoni, eliminate semi e nervature bianche e tagliateli a listarelle, poi fateli saltare in una padella con un filo di olio e teneteli da parte.
● **2** Lavate le cozze, raccoglietele in una larga padella con uno spicchio d'aglio, un filo d'olio, vino bianco e 2 rametti di prezzemolo, coprite e fatele aprire a fuoco vivo. Scolatele in una ciotola e tenetele da parte. Lavate bene le vongole raccogliendole in una terrinetta.
● **3** Trasferite le vongole nella stessa padella unendo ancora un filo d'olio e vino e fatele saltare finché si aprono.
● **4** Filtrate il fondo di cottura dei molluschi passandolo da un colino: lo utilizzerete insieme al brodo di pesce per cuocere la paella.
● **5** Tagliate a cubetti la rana pescatrice e rosolatela in una padellina con 2 cucchiai di olio; salatela leggermente e scolatela. Pulite e affettate sottili i calamari e cuocete anche questi con un filo d'olio nella padellina.
● **6** Fate soffriggere nell'apposita paellera a due manici la cipolla e uno spicchio d'aglio tritati con 3 cucchiai di olio, unite il riso e fatelo tostare, poi bagnatelo con metà del brodo di pesce bollente e il fondo dei molluschi.
● **7** Aggiungete i calamari e dopo 2-3 minuti lo zafferano, una spolverata di paprica e un pizzico di peperoncino, mescolando bene per stemperarli.
● **8** Unite la passata di pomodoro, mescolate ancora e continuate la cottura del riso versando man mano altro brodo; intanto pulite e sgusciate i gamberi mantenendo le teste e le codine.
● **9** Aggiungere al riso i piselli (se sono surgelati scottateli prima a parte in acqua bollente) e mescolate.
● **10** A metà cottura del riso (circa 10 minuti) unite i peperoni tenuti da parte e i pomodori a dadini.
● **11** Cuocete ancora per 2-3 minuti e completate con i cubetti di pescatrice e i gamberoni.
● **12** Prima di togliere dal fuoco unite vongole e cozze, pepate, spolverizzate di prezzemolo tritato e servite.


4


5


6




10


11


7


9


8

UN MARE DI PRELIBATEZZE
Ogni sera a bordo delle navi MSC vengono proposti **menu a tema** dedicati a diverse realtà geografiche. Un trionfo di sapori: dalle calienti specialità spagnole alla sofisticata cucina francese, dal fascino nascosto del cibo cinese allo stuzzicante profumo di una fragrante pizza napoletana, servita anche fuori menu praticamente a tutte le ore. Particolare successo riscuote la cucina regionale italiana: dal nord al sud con i suoi piatti tipici e i suoi prodotti di eccellenza conquista sempre tutti i palati. Questo richiede una capillare organizzazione a cui partecipa attivamente **il nucleo di corporate chef di MSC Italcatering** che annoverano importanti esperienze in campo alberghiero navale e nella ristorazione più raffinata.

LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA PERFEZIONE IN CUCINA.

Chi ama davvero creare in cucina sia ricette elaborate che piatti veloci e sorprendenti non può fare a meno di un assistente come lui. Centrifuga, frullatore e robot allo stesso tempo, Avance Collection è realizzato in alluminio anodizzato, il materiale scelto dagli interior designer di tutto il mondo per la sua estetica, la sua resistenza ai graffi e all'uso. La sua presenza in cucina unisce la bellezza alla facilità d'uso e all'efficienza.

PIÙ DI QUANTO SI POSSA IMMAGINARE.

Stabilissimo grazie alle sue ventose aderenti, ha un potente motore da 1000 watt. Le 12 velocità più pulse e l'ampia ciotola da 3.4 litri consentono di lavorare anche grandi quantità come, ad esempio, ben 7 porzioni di zuppa. La centrifuga con setaccio in metallo a micro-trama consente di estrarre più succo in pochi istanti. Non tutti sanno che la centrifuga può essere utilizzata anche per gustosi sughi vegetali: è sufficiente centrifugare le verdure desiderate e addensarle con un po' di maizena. Il frullatore anti-rotture da 1,5 litri è in grado di polverizzare, montare, macinare, amalgamare composti duri, omogeneizzare, liquefare, macinare, sbattere e mescolare. Creare dolci, mousse, insalate, salse, condimenti e molto altro non è mai stato così facile.

SUPER ACCESSORIATO.

Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie e possono essere comodamente riposti nel vano porta accessori a corredo del prodotto.

- Lama a doppia essa per tritare, sbriciolare, tagliare, schiacciare e macinare;
- Disco con lama ad altezza regolabile da 1 a 7 mm per affettare in diversi spessori;
- 4 dischi in acciaio inox per tritare, granulare, tagliare a julienne e per patatine fritte;
- Frusta per montare, sbattere, emulsionare, mescolare e amalgamare;
- Strumento per impasti laboriosi;
- Doppia frusta in metallo per sbattere uova e ottenere soffici creme;
- Spremiagrumi.

Scopri ricette, suggerimenti e curiosità sul sito www.philips.it

Legumi

AL FORNO, CON FRUTTI DI MARE, IN SFORMATO… FAGIOLI, FAGIOLINI DELL'OCCHIO, CECI, LENTICCHIE E PERSINO LA RARA CICERCHIA SI VESTONO DI NUOVO E DIVENTANO PROTAGONISTI DI RICETTE CHE UNISCONO TRADIZIONE ED ELEGANZA

a cura di Mariateresa Carlucci, testi di Mariarosa Schiaffino, foto di Adriano Brusaferri, ricette di Alessandra Avallone, styling di Alessandro Pasinelli Studio

Pochi piatti si possono definire italianissimi come la pasta e fagioli che, con mille varianti si ritrova da Nord a Sud e offre il piacere corposo dell'incontro fra il legume più diffuso e la nostra beneamata. Questo capolavoro della tradizione ha origini remote. Prima dell'arrivo in Europa dei fagioli delle Americhe, più grossi e morbidi di quelli nostrani, si preparava con i legumi che si avevano a disposizione, come fagiolini dell'occhio e lenticchie. Poi l'Italia si innamorò di quei bellissimi baccelli lunghi dai semi voluminosi che in cottura diventavano teneri e cedevoli, pastosi e gustosi… come non si era mai visto né sentito. I fagioli di Lamon nel Veneto, i cannellini e gli zolfini toscani sono figli di quei primi esemplari venuti dal Nuovo Mondo che nel Cinquecento furono addirittura dono di un Papa a signori come i Medici. I semi dei prodotti "nuovi" erano allora oggetto di grande curiosità e interesse perché potevano originare nuove colture e mettere a frutto i terreni con risultati eccellenti. Oggi la gamma dei legumi disponibili è molto ricca e stimola idee originali, se la si guarda con prospettiva nuova. Niente pasta dunque con fagioli, fagiolini dell'occhio, ceci, lenticchie… ma fantasia, ricerca e persino voglia di stupire.

> segue a pag. 51

FAGIOLI IN FORNO

PER 6 PERSONE
250 g di fagioli cannellini - 250 g di fagioli vellutina della Sicilia - 8 fette di rigatino (pancetta) - 2 peperoncini - farina - 1 pagnotta casereccia - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mettete a bagno i fagioli in acqua fredda la sera prima. Al momento di cuocerli scolateli, sciacquateli, sistemateli a strati in una casseruola di coccio alternandoli con le fette di rigatino. Copriteli a filo d'acqua fredda.
● **2** Impastate 100 g di farina con l'acqua sufficiente a ottenere una pasta morbida. Formate un cordone, appoggiatelo intorno al bordo della casseruola inumidito e chiudete con il coperchio, anche questo inumidito sul bordo, per sigillare. Cuocete in forno già caldo a 180° per 3 ore.
● **3** Togliete la casseruola dal forno e lasciate riposare per 30 minuti. Quindi rompete il sigillo di pasta, condite i fagioli con abbondante olio e i peperoncini sbriciolati, salate se necessario e servite con il pane casereccio tagliato a fette.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 3 ore**
● **540 cal/porzione**

Ciotola Unomi Laboratorio di ceramica, contenitore in legno Armani Casa, tessuto Fiorirà un Giardino, piastrelle Ceramica Tagina. Nella pagina accanto, tagliere Legno Art, piatto Laboratorio Pesaro, ciotola e caraffa Sfera, tessuto Armani Casa, piastrelle Ceramica Tagina. Indirizzi a pagina 8



> *segue da pag. 49*

Come nel caso della cicerchia, rara, ma tornata alla ribalta grazie alla passione di un gruppo di produttori fra Marche e Umbria, dove in passato era alla base dell'alimentazione contadina e perciò non è stata mai del tutto dimenticata.

I più amati dagli italiani

I fagioli, che restano i legumi preferiti, formano un capitolo ricchissimo di varietà, ciascuna con le sue caratteristiche. I grossi fagioli di Lamon in Veneto screziati di rosso e i rossi borlotti sono ben diversi dai piccoli fagioli dell'occhio, inconfondibili per l'occhietto scuro, o dall'antica, minuscola fagiolina del Trasimeno. Così i cannellini hanno un sapore erbaceo particolare e la varietà siciliana Vellutina a semi rossi merita di essere conosciuta fuori dell'Isola. Ma anche i fagioli bianchi liguri delle valli dell'entroterra imperiese hanno una loro personalità. I piatti della nostra rassegna offrono stimoli interessanti fra tradizione e novità.

Abbinamenti eccellenti

Classica è la presenza della carne di maiale - lardo, rigatino, pancetta o prosciutto - nella cottura delle zuppe perché dà sapore, profumo e una morbidezza speciale. In Veneto, ma non solo, si utilizzava, quando era possibile, l'osso di prosciutto che, cuocendo a lungo con i legumi, dava un risultato vellutato e prezioso, da festa grande in tavola! Anche il pane casereccio riporta alla tradizione: semplici fette se il pane è raffermo, appena tostate in forno se è fresco. Poste sul fondo del piatto prima di versare la zuppa, la fanno più corposa. Qualcuno le strofina d'aglio, ma la pratica è controversa perché si sa che l'aglio non riesce a mettere tutti d'accordo.

> *segue a pag. 54*

FAGIOLINA DEL TRASIMENO CON COZZE E VONGOLE

PER 6 PERSONE
250 g di fagiolina del Trasimeno - 1 kg di cozze - 500 g di vongole spurgate - 1/2 mazzetto di rucola - 1 mazzetto di prezzemolo - 2 spicchi d'aglio - 1 scalogno - 1 bicchiere di vino bianco secco - aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Raccogliete la fagiolina (non serve metterla a bagno) in una pentola con 1 spicchio d'aglio, coprite d'acqua e cuocete per 40 minuti circa. Togliete dal fuoco, salate e lasciate raffreddare.
● **2** Pulite cozze e vongole e fatele aprire in una padella con il vino, l'aglio rimasto, lo scalogno e 2 cucchiai d'olio. Sgusciate i molluschi (tranne alcuni per guarnire) e mescolateli con la fagiolina; condite con un filo d'olio e pepate.
● **3** Scottate il prezzemolo in acqua bollente, scolatelo, immergetelo in acqua e ghiaccio e scolatelo ancora. Filtrate il fondo di cottura dei molluschi e frullatelo con il prezzemolo, qualche cucchiaio dell'acqua dei fagioli, 1 cucchiaio d'aceto e 2 d'olio. Versate la salsa nei piatti e distribuite sopra la fagiolina con le cozze e le vongole. Guarnite con i molluschi in conchiglia tenuti da parte e le foglie di rucola.

FACILE
● Preparazione 25 minuti ● Cottura 50 minuti ● 245 cal/porzione





LA BUZZEGA, ZUPPA DI LEGUMI MISTI

PER 6 PERSONE
500 g di legumi misti (ceci piccolini, borlotti di Lamon, fagiolini dall'occhio) - 2 spicchi d'aglio - 1 carota - 1 cipolla - 1 costola di sedano - 1 costola di finocchio - 2 grosse patate - 200 g di datterini - 60 g di pecorino grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mettete a bagno i legumi dalla sera prima. Al momento di cuocerli scolateli e sciacquateli bene. Lessateli in acqua bollente non salata per 1 ora e 30 minuti. A fine cottura unite il sale.
● **2** Pulite bene carota, cipolla, sedano, aglio e finocchio e tritateli fini. Soffriggete questo trito in una casseruola, meglio se di coccio, con 4 cucchiai d'olio. Aggiungete sale e pepe, metà dei datterini e le patate a tocchetti; portate a ebollizione, unite i legumi con la loro acqua di cottura e cuocete a fuoco basso per 30 minuti.
● **3** A metà cottura aggiungete alla zuppa i datterini rimasti tagliati a metà. Se la zuppa si asciuga troppo versate qualche mestolo d'acqua o di brodo vegetale. Servitela con una macinata di pepe, il pecorino e un filo d'olio crudo.

FACILISSIMA
● Preparazione 15 minuti + riposo
● Cottura 2 ore e 5 minuti
● 490 cal/porzione

RISO SALTATO CON LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO



PER 6 PERSONE
250 g di riso Basmati - 200 g di lenticchie di Castelluccio - 1 barbabietola media, cotta a vapore - 1 foglia d'alloro - 2 spicchi d'aglio - 2 scalogni - 1 cucchiaino di semi di cumino - 1 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Cuocete il riso Basmati in una pentola d'acqua bollente salata per 10 minuti, scolatelo, mettetelo di nuovo nella pentola, copritelo con un telo e lasciate riposare per 10 minuti. Allargate il riso sopra un vassoio e fate raffreddare completamente.
● **2** Mettete le lenticchie in una pentola, copritele con un dito d'acqua, insaporite con l'alloro e gli spicchi d'aglio e cuocete per 25 minuti; spegnete e salate. Lasciate raffeddare le lenticchie nella loro acqua di cottura, quindi scolatele. Sbucciate la barbabietola e grattugiatela con una grattugia a fori grossi.
● **3** Scaldate 3 cucchiai d'olio in una padella antiaderente capiente, aggiungete gli scalogni tritati e fate soffriggere; quando inizia a prendere colore salate, unite i semi di cumino, il riso, le lenticchie e la barbabietola; mescolate delicatamente e lasciate insaporire per 5 minuti. Regolate di sale, pepate, distribuite il mix nei piatti individuali, spruzzate ogni porzione con un po' di succo di limone e servite.

FACILE ● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 35 minuti + riposo** ● **285 cal/porzione**

Piatto Fiorirà un Giardino, ciotola e cucchiaio Sfera, piastrelle Ceramica Tagina. Nella pagina accanto, Ciotola 100Fa, tagliere Le Stanze della Memoria, ciotolina Unomi Laboratorio di Ceramica, piano De Castelli.
Indirizzi a pagina 8



Piatto Unomi Laboratorio di Ceramica,Piatto in legno Legnoart, forchetta Le Stanze della Memoria, ciotola Square Garden, piano De Castelli. Nella pagina accanto, forchetta e boyyiglis Sfera, bicchiere Unomi Laboratorio di Ceramica, tovaglioli Armani Casa, sottopiatto Fiorirà un Giardino. Indirizzi a pagina 8

SFORMATINI DI CICERCHIE E CIME DI RAPA

PER 6 PERSONE
250 g di cicerchie decorticate - 400 g di cime di rapa - 150 g di datterini - 2 spicchi d'aglio - 1 rametto di rosmarino - 40 g di pancetta - 1 cucchiaio di patate in fiocchi (facoltativo) - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mettete le cicerchie in una casseruola, copritele a filo con acqua fredda (1,2 litri circa), unite 1 spicchio d'aglio non sbucciato e il rosmarino e fate cuocere a pentola semicoperta per 1 ora circa, mescolando spesso.
● **2** Pulite le cime di rapa, lavatele, lessatele per 10 minuti in acqua bollente salata, scolatele e strizzatele. Frullate le cicerchie (senza aromi), salate la crema ottenuta e unitela alle cime di rapa. Se il composto non è abbastanza sodo incorporate le patate in fiocchi.
● **3** Rivestite 6 stampini rettangolari di metallo con carta da forno e riempiteli con lil mix di crema e verdure. Lasciate intiepidire. Intanto, tritate fine l'aglio rimasto con la pancetta e fateli rosolare in una padella; unite i datterini tagliati a metà, fateli saltare a fuoco medio, salate e cuocete ancora per 1 minuto. Capovolgete gli sformatini sui piatti individuali, rifinite con i pomodorini e un filo d'olio crudo e servite.

FACILE
- **Preparazione 20 minuti**
- **Cottura 1 ora e 20 minuti**
- **230 cal/porzione**

> segue da pag. 51

Colori e sapori

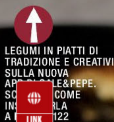
Ormai di grande successo, è l'accoppiata terra mare: i legumi ben si accordano ai crostacei, come sanno i cuochi a bordo di lussuosi yacht, che deliziano i loro croceristi con zuppe fra rustiche e raffinate. E il bello è che questo incontro non è una trovata moderna. Un'antica ricetta fra Lazio e Campania aggiunge a fagioli freschi un sauté di vongole prima della fine della cottura. E poi le lenticchie... Per un piatto il biblico Esaù cedette la sua primogenitura. Era affamato e goloso. E certe zuppe calde e saporite sono una gioia, specie con i primi freddi. Né potremmo rinunciare alle lenticchie augurali di Capodanno. Eppure non sono certo un piatto frequente. Invece, sono predilette, anche per il loro apporto proteico, in molte cucine asiatiche. Ce lo ricorda la ricetta della pagina precedente, spettacolare per il rossoviola cardinalesco. Per finire non bisogna dimenticare che i legumi si possono trasformare, anche solo frullandoli. Chi indovina qual è l'ingrediente base dello sformatino marezzato della foto qui sopra? Nel caso dei ceci, che si consumano sempre e solo secchi e che esigono un ammollo prolungato, la farina che si ricava dai semi offre un'ottima alternativa. La preparazione più famosa è la popolarissima, umile farinata ligure, detta cecina in Toscana, anzi a Livorno: una focaccia sottile che si cuoce in forno. Tipico cibo di strada, si rinnova con cipolla rossa.

CECINA CON CIPOLLE ROSSE

PER 6 PERSONE
300 g di farina di ceci - 1 grossa cipolla rossa - olio extravergine d'oliva - aceto - sale - pepe

● **1** Stemperate la farina di ceci in una ciotola con 9 dl d'acqua e lasciate riposare per 1 ora, avendo cura di eliminare la schiuma che man mano si forma in superficie.
● **2** Sbucciate la cipolla rossa, tagliatela a fette sottili e cuocetela brevemente in una padella con 2 cucchiai d'olio, 1 d'acqua e 1 dl d'aceto.
● **3** Ungete 2 teglie rotonde di 26 cm con poco olio, suddividete la pastella nelle teglie, salate, distribuite sopra le cipolle e un filo d'olio e cuocete in forno a 220° per 30 minuti circa. Servite la cecina con abbondante pepe macinato al momento.

FACILE ● **Preparazione 10 minuti + riposo**
● **Cottura 30 minuti** ● **230 cal/porzione**





PICCOLE PRODUZIONI CRESCONO

Laurea in Lettere, anni di insegnamento, da sempre appassionato di cibo e vino. Il Prof. Gianfranco Mancini dal 1988 collabora con Slow Food. Nel 1996 fonda l'associazione "La Bona Usanza", poi diventata cooperativa, per salvaguardare prodotti in via di estinzione, valorizzare produzioni tipiche ed esaltare la biodiversità alimentare. Attualmente cura una News e un sito internet (www. verdicchioconeronews.it) in 5 lingue per far conoscere le ricchezze delle Marche.

I legumi hanno una tradizione un po' in tutta Italia, ma in Umbria e Marche in particolare…

Da sempre sono usati sulla mensa delle classi povere: fino agli anni '50 costituivano il principale apporto proteico per i contadini che non potevano mangiare carne spesso. Con il boom economico e l'abbandono dei campi la coltura dei legumi è molto diminuita. Solo la lenticchia di Castelluccio, tra Marche e Umbria, ha mantenuto la sua produzione e la sua immagine sul mercato.

C'è un ritorno delle varietà meno note?

La costanza di piccole coltivazioni familiari ha permesso di salvare il seme di tante varietà, anche minori. Come la Fagiolina del Trasimeno, la Cicerchia di Serra de' Conti, il fagiolo solfino. Le cose però vanno migliorando. Noi ci abbiamo creduto: i nostri produttori si sono impegnati, la ristorazione cerca sempre più questi cibi e i consumatori più attenti vanno alla scoperta di questi sapori. La cultura del cibo sta crescendo e noi vogliamo essere parte attiva in questo mutamento.

Baccelli da cliccare

ABBIAMO SGRANATO IL WEB PER SCOPRIRE I SITI CHE PARLANO DI LEGUMI (PAG. 48) IN MODO CURIOSO E ORIGINALE

di Barbara Roncarolo



SCATTI E FAGIOLI

Il nick di Tracy è sempre stato "bean", fagiolo, e qualche anno fa si è fuso con la sua professione di fotografa, dando vita a **shutter bean.com.** il suo è un blog ricco di ricette, almeno 2 a settimana, scatti curati e avventure di famiglia.



AMORE E LENTICCHIE

Anu è vegetariana: per lei i legumi sono l'ingrediente chiave di tanti piatti. Da qui il nome del suo blog **LoveAndLentil.com:** come dice lei, infatti, amore e lenticchie nella sua cucina non mancano mai.



SOLO HUMMUS DI CECI

The Hummus Blog (**humus101. com**) si occupa esclusivamente di notizie relative al famoso composto di ceci mediorientale: dai ristoranti alle preparazioni più stravaganti, tipo il gelato nella foto.



INGUARIBILMENTE GOLOSA

Napoletana di origine e romana di adozione, Serena lavora come grafica e adora tenere le mani in pasta. Sul suo Storie di zucchero, uova e farina **(storiedizucchero.com)** si trovano tanti dolci e alcune ricette salate davvero curiose come questi gamberoni con i fagioli neri (foto).







IL REGNO DELLA CAPRA

Carla, meglio nota online come la Capra, ha deciso di aprire il blog **lacucinadellacapra. wordpress.com** per raccogliere le sue ricette. E soprattutto per dimostrare a chi non ci crede che la cucina vegetale può essere molto gustosa e fantasiosa. I legumi sono il suo pane quotidiano e li declina in mille modi, tutti davvero appetitosi.

RICETTE TRADIZIONALI A PORTATA DI MOUSE

La specialità di Sandra sono le preparazioni della cucina regionale italiana, per lo più adattate al gusto moderno. Le carrellate di zuppe e paste con fagioli, lenticchie e legumi di ogni tipo sono imperdibili. **aglioeprezzemolo.blogspot.it.**

aglio e prezzemolo



IN CUCINA CON MARINA

«Il cibo deve essere colorato e profumato, deve "dire" qualcosa» è proprio così per Marina, blogger romana originaria di Belgrado. E lo dimostrano i suoi involtini di melanzane con mousse di ceci (foto) e le altre ricette fantasiose sul suo **MademoiselleMarina.blogspot.it.**


Venite a trovarci su facebook.com/saleepepemagazine e segnalateci il vostro blog

Speck Alto Adige

IL SUO GUSTO MORBIDO E DELICATAMENTE AFFUMICATO RACCHIUDE LA FRESCHEZZA DELL'ARIA DI MONTAGNA

di Marina Cella, foto di Alkèmia e Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

"Poco sale, poco fumo e molta aria". È questo il segreto dello speck altoatesino che, dopo salagione e affumicatura leggere, viene fatto stagionare all'aria fresca di montagna. Furono i contadini delle valli che, per conservare la carne di maiale e mangiarla durante il lavoro, già nel 1200 s'inventarono questa prelibatezza. Riunendo in un solo prodotto due anime diverse: quella nordica dell'affumicatura e il tocco mediterraneo della stagionatura all'aria, tipico dei nostri prosciutti. Oggi le

> *segue a pag. 60*



> segue da pag. 59
caratteristiche "baffe" (i singoli pezzi dalla forma appiattita) si ricavano da cosce di suino magre e sode provenienti da allevamenti europei: soprattutto dalla Germania e solo in piccola parte dall'Italia, perché i nostri maiali hanno la carne troppo grassa. Cosparse di una miscela di sale, pepe e aromi (ginepro, alloro, rosmarino), che ogni produttore compone secondo la sua ricetta segreta, vengono prima salmistrate e poi affumicate a freddo con legna poco resinosa, dall'odore delicato. Infine si passa alla stagionatura all'aria, in locali ventilati, per circa 22 settimane: il salume perde un terzo del suo peso e si ricopre di uno strato di muffa naturale aromatica, poi rimossa. Oggi il prodotto è più leggero e meno salato di un tempo: negli ultimi 15 anni i grassi sono stati ridotti al 23% e il contenuto di sale non deve superare il 5%. Nel 1996 lo speck Alto Adige ha ottenuto l'Igp: la cotenna è marchiata a fuoco e le confezioni riportano il sigillo di qualità, una pettorina verde che richiama quella dei pantaloni di pelle tirolesi.

Non solo canederli

Carni sode e profumate, leggero sentore di affumicato, gusto intenso. Lo speck è ottimo al naturale, tagliato a fettine molto sottili, sempre controfibra e privato della cotenna, o a listarelle. L'importante è gustarlo a temperatura ambiente, togliendolo dalla confezione almeno due ore prima, perché "respiri" come dicono gli intenditori e, a contatto con l'aria, liberi aromi e sapori. Servitelo con formaggi, melone o fichi, mozzarella, insalata, patate bollite, asparagi, carpaccio di funghi. Come ingrediente, è molto versatile, non solo per piatti tradizionali come i canederli o la zuppa d'orzo. Provatelo nel risotto, con i porri, la verza, le zucchine, la zucca, la scamorza oppure dadini di mela o di pera; nelle paste, con il radicchio, le zucchine, i funghi; sulla pizza e con la polenta. Il suo gusto deciso è ottimo anche per i ripieni e si sposa con le carni, in particolare di maiale, e persino con pesci come il salmone, la sogliola, il persico, in rotolini o spiedini.



BERE GIUSTO
Accostare il vino allo speck non è difficile, sebbene la vena affumicata potrebbe lasciare un lieve residuo metallico nel retrogusto, ma la delicata eleganza di una Schiava meranese governa bene grasso, magro e la piccante speziatura. Per la ricetta è invece il caso di misurare un Teroldego Rotaliano (Foradori), rosso sanguigno e voluttuoso, al quale fanno gioco la presenza del formaggio e la ricchezza della cottura.



TOAST CALDI ALLO SPECK E TOMA

PER 4 PERSONE
4 grosse fette di pane - 80 g di speck Alto Adige Igp a fettine - 100 g di formaggio tipo toma - 2 uova - 1/2 bicchiere di latte - 50 g di gherigli di noci - 1 mazzetto di salvia - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Riducete il formaggio a lamelle e tritate grossolanamente le noci. Tagliate le fette di pane a metà e componete 4 sandwich, farcendoli con il formaggio, lo speck e i gherigli preparati.
2 In una terrina sbattete le uova con il latte, un pizzico di sale e di pepe. Inzuppate i sandwich nel composto preparato, qualche secondo per lato.
3 Scaldate il burro con un filo d'olio e le foglie di salvia in una padella antiaderente. Rosolate i sandwich su entrambi i lati finché saranno dorati. Serviteli ben caldi guarniti, se vi piace, con rametti di rosmarino

FACILISSIMA
Preparazione 15 minuti
Cottura 5 minuti **370 cal/porzione**



SARTORI
DI VERONA



Cangrande della Scala, signore di Verona



Sartori,
grandi vini
nel nome
di Verona.

Il fascino di una storia, il legame con la terra, la forza di una personalità racchiuse in vini che raccontano con eleganza al mondo intero la più intensa delle storie d'amore: quella per Verona.

www.sartorinet.com

Seguici su



Sogliola & rombo

DUE PESCI DALLE CARNI PREGIATE E GENTILI, IDEALI PER ACCOSTAMENTI SFIZIOSI E RICETTE DI ANIMA MEDITERRANEA

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Paola Volpari, foto di Luca Colombo /Studio XL, styling di Sissi Valassina, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

Piattino blu Ittala, sottopiatto Rina Menardi, tessuto Mauro Bolognesi. Indirizzi a pagina 8

TARTARA TIEPIDA DI ROMBO E ZUCCHINE AL CURRY

PER 4 PERSONE

600 g di filetti di rombo spellati - 350 g di zucchine - 50 g di uvetta - 40 g di pinoli - 1 ciuffo di finocchietto selvatico - 2 cucchiai di curry - 1 limone - 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate e asciugate i filetti (ricordate che il pesce da consumare crudo va prima surgelato, in modo da abbattere eventuali cariche batteriche dannose per l'organismo; se questo passaggio non è stato effettuato dal pescivendolo, praticatelo voi mettendo il pesce in freezer a -20° per almeno 24 ore). Tagliate il rombo a dadini piccolissimi, metteteli in una ciotola, condite con il succo del limone e il finocchietto tagliuzzato e passate in frigo per 20 minuti.
● **2** Intanto lavate e spuntate le zucchine, riducetele a dadini e rosolateli brevemente in un tegame con 3 cucchiai di olio, i pinoli e l'uvetta. Aggiungete 1 cucchiaio scarso di curry, salate, pepate, spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.
● **3** Versate la tartara di pesce in un colino in modo da eliminare il succo di limone, conditela con il sughetto di zucchine e l'olio restante, mescolate e suddividete nei piatti (per conferire alla tartara la forma a cilindro, aiutatevi con un coppapasta). Spolverizzate con il curry rimasto e, se vi piace, servite con fettine di pane tostato.

FACILISSIMA

● Preparazione 25 minuti ● Cottura 3 minuti ● 300 cal/porzione



ROMBO CON FUNGHI E PATATE AL PESTO DI LARDO

PER 4 PERSONE
2 rombi chiodati di circa 800 g ognuno, già puliti - 700 g di patate - 300 g di finferli - 80 g di lardo - 2 rametti di rosmarino - 2 spicchi di aglio - 1/2 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Praticate un lunga incisione lungo la spina centrale dei pesci, sia dalla parte scura della pelle sia da quella chiara. Sistemateli, con la parte scura rivolta verso l'alto, su una placca foderata con carta da forno e unta con un po' di olio. Condite con 2-3 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio a fettine, 1 rametto di rosmarino, sale e pepe e lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
● **2** Intanto, pulite i funghi eliminando la terra con una spazzolina, lavateli velocemente, asciugateli e affettate i più grandi. Sbucciate le patate e tagliatele a dadini, fatele rosolare in un tegame con 4 cucchiai di olio, unite i funghi, salate, pepate e proseguite la cottura a fuoco medio per 15 minuti.
● **3** Irrorate i pesci con il vino e cuoceteli in forno caldo a 180° per 20 minuti. Passate al mixer il lardo con gli aghi del rosmarino rimasto e l'aglio restante tritato. Distribuite sui pesci le patate e i funghi, proseguite la cottura per 10 minuti e infine aggiungete il pesto di lardo a fiocchetti. Spegnete il forno e lasciate riposare qualche istante al caldo prima di servire.

MEDIA
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 45 minuti ● 580 cal/porzione



FRITTINO DI SOGLIOLE, LIMONI E MELANZANE CON SALSA AÏOLI

PER 4 PERSONE
600 g di filettini di sogliola - 3 limoni non trattati - 1 melanzana - 80 g di farina di riso - 120 g di farina bianca - 3 dl acqua frizzante ghiacciata - 3 spicchi di aglio - 1 uovo e 1 tuorlo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Per la salsa aïoli, sbucciate l'aglio e schiacciatelo con un pestello insieme a 1 pizzico di sale e 1 cucchiaio di olio. Mescolate la crema ottenuta con l'uovo e il tuorlo e frullate il tutto versando a filo 2 dl di olio. Unite un cucchiaio di succo di 1 limone e un po' di scorza grattugiata, regolate di sale e passate in frigo.
● **2** Miscelate le 2 farine in una ciotola, unite un pizzico di sale e, mescolando con una frusta, aggiungete l'acqua frizzante. Mettete la pastella ottenuta in freezer. Intanto lavate la melanzana e i limoni rimasti e tagliateli a fette sottili.
● **3** Immergete le fettine nella pastella ben fredda e friggetele, poche alla volta, in abbondante olio bollente. Scolatele e fatele asciugare su carta da cucina. Cuocete allo stesso modo i filetti di sogliola. Salate il frittino e servitelo con la salsa aïoli a parte.

FACILE
● Preparazione 40 minuti ● Cottura 30 minuti ● 800 cal/porzione



Piatto Bitossi Home, sottopiatto Galleria Luisa delle Piane, ciotolina e tessuto Mauro Bolognesi. Nella pagina a fianco, piatto Driade, forchetta Serafino Zani, sfondo Farrow and Ball. Indirizzi a pagina 8



Piatto e bicchiere Galleria Luisa delle Piane, coltello Nella Longari. Nella pagina fianco, vassoio Galleria Luisa delle Piane, piatto Jannelli & Volpi. Indirizzi a pagina 8

BERE GIUSTO

La sogliola e il rombo hanno una particolare vocazione per i bianchi secchi italiani, quelli non molto profumati, sebbene nel caso di ricette elaborate, come la tartara al curry, si possa optare per la vena aromatica di un Riesling. Il generoso Vermentino sardo governa il pesto al lardo e incontra la sapidità della bottarga; la freschezza di un bianco della Costiera si associa ai profumi del frittino, mentre la matura bellezza di un Soave è perfetta con la mugnaia; l'asciutta Vernaccia di San Gimignano si misura infine su sogliola e cannellini.

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA CON CREMA DI POLENTA

PER 4 PERSONE
4 sogliole di 300 g ognuna, pulite e spellate - 1 limone • 1 mazzetto di prezzemolo - 300 g di farina per polenta gialla a cottura rapida - 1 manciata di farina bianca - 1 dl di panna fresca - 70 g di burro - sale - pepe

● **1** Preparate la polenta come indicato sulla confezione, ma aggiungendo un 20% in più di acqua in modo che resti molto morbida. A fine cottura incorporate la panna e tenete in caldo a bagnomaria mescolando spesso.
● **2** Passate le sogliole nella farina bianca e fatele rosolare in un tegame con 2/3 del burro per 3 minuti. Con una paletta giratele delicatamente, unite il burro rimasto e proseguite la cottura per altri 3 minuti.
● **3** Irrorate con il succo del limone, profumate con abbondante prezzemolo tritato, salate e pepate. Servite le sogliole con il loro sughetto e la polenta.

FACILISSIMA
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 15 minuti ● 585 cal/porzione



ROMBO AL FORNO ALLA BOTTARGA

PER 4 PERSONE
900 g di filetti di rombo non spellati - 1 pezzo da 70 g di bottarga di muggine - 100 g di olive rosatelle piccanti snocciolate - 50 g di capperi sotto sale - 5 cucchiai di Vernaccia - 2 spicchi di aglio - 12 pomodorini ciliegia - 1/2 cucchiaino di origano secco - 1 mazzetto di mirto - 1 peperoncino fresco - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Foderate una placca da forno con carta da cucina, strofinatela con uno spicchio d'aglio sbucciato, quindi ungetela con 2 cucchiai di olio. Sistematevi i filetti di rombo con la pelle rivolta verso il basso.
● **2** Sbucciate l'aglio rimasto, spremetelo con l'apposito attrezzo in una ciotola e aggiungete le olive, i capperi dissalati sotto l'acqua corrente e strizzati, l'origano, le foglioline di 2 rametti di mirto e il peperoncino a pezzetti. Salate, unite 4 cucchiai di olio e mescolate bene.
● **4** Distribuite la salsetta preparata sui pesci e cuocete in forno caldo a 180° per 5-7 minuti. Poi bagnate con la Vernaccia, alzate la temperatura a 200° e proseguite la cottura per 10-12 minuti. Distribuite il pesce nei piatti e completate con la bottarga a fettine, i pomodorini e qualche rametto di mirto.

FACILISSIMA
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 15 minuti ● 355 cal/porzione

FILETTI DI SOGLIOLA GRATINATI CON SUGHETTO DI CANNELLINI

PER 4 PERSONE
700 g di filetti di sogliola - 400 g di fagioli cannellini in scatola - 300 g di pomodorini ciliegia - 50 g di pancarré - 30 g di erbe aromatiche miste (prezzemolo, timo, origano, maggiorana) - 40 g di grana padano grattugiato - origano - 3 spicchi di aglio - olio extravergine di oliva - sale - pepe nero in grani

● **1** Fate leggermente rosolare 2 spicchi di aglio sbucciati in un tegame con 3 cucchiai di olio. Unite i cannellini, i pomodorini tagliati a metà e abbondante pepe nero pestato grossolanamente, salate e proseguite la cottura a fuoco vivace per 3-4 minuti. Eliminate l'aglio e spegnete il fuoco.
● **2** Sbriciolate in pancarré frullandolo con il mixer e mescolatelo con il grana, le erbe tritate, l'aglio rimasto spremuto con l'apposito attrezzo e un pizzico di sale.
● **3** Sistemate i filetti di sogliola su una placca foderata con carta da forno leggermente unta di olio, spolverizzateli con il pancarré aromatico e completate con un filo di olio. Cuocete in forno caldo a 230° per 10-15 minuti. Distribuite nei piatti insieme ai cannellini e servite appena tiepido.

FACILISSIMA
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 15 minuti ● 355 cal/porzione



MAESTRO DI PESCE A PORTA PALAZZO

Erede di una tradizione iniziata nel 1920, Beppe Gallina è il patron di una celebre pescheria al mercato di Porta Palazzo a Torino (011 5213424, www.pescheriagallina.com).
Consigli per l'acquisto?
Prediligo le sogliole nostrane, sode e saporite, ma per alcune ricette, come gli involtini, si prestano le olandesi, meno gustose ma di polpa duttile e tenera. Nel caso del rombo, preferisco il chiodato a quello liscio, perché ha più carattere, e non amo quello allevato, che è molto grasso.
Le cotture più indicate?
In padella con sughetti morbidi o in frittura con pangrattato o farina. L'importante è che la cottura sia breve, altrimenti questi pesci si asciugano troppo. La griglia la eviterei.
Qualche idea golosa?
Dei filetti di sogliola cosparsi di erbe fresche tritate e avvolti intorno a un gambero. Dei filetti di rombo infarinati, cotti in padella con burro, rosmarino e stimmi di zafferano.

Alzatina di uva e prugne

FIORI E FRUTTI DALLE DELICATE SFUMATURE DI VIOLA E ROSSO RALLEGRANO LA TAVOLA DI INIZIO AUTUNNO

a cura di Alessandro Gnocchi, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni



1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

Occorrente: 1 alzatina concava di circa 20 cm di diametro - 1 spugna per fioristi cilindrica di circa 14 cm di diametro - 1 grappolo di uva nera - 1 grappolo di uva rosé - 8-10 prugne rosse e nere di dimensioni diverse - 4-5 calle viola - 6 rami di more - 4 rametti di parvifolia - stuzzicadenti da 10 cm

- **1** Lavate o lucidate con una pezzuola umida le prugne e gli acini d'uva. Poi preparate le prugne infilzando ciascuna su uno stuzzicadenti. Tagliate i gambi delle calle alla misura voluta e inserite uno stuzzicadenti alla base di ogni gambo.
- **2** Tagliate la spugna per ottenere un disco di 3 o 4 cm di spessore, mettetela in un catino pieno d'acqua lasciandola affondare senza schiacciarla; sgocciolatela e appoggiatela sul fondo dell'alzatina. Cominciate la composizione disponendo lungo il bordo dell'alzatina l'uva nera e alcune prugne fissate con gli stuzzicadenti; poi riempite gli spazi vuoti con qualche rametto di more.
- **3** Fissate le calle al centro della spugna distanziandole un po' tra di loro. Completate aggiungendo l'uva rosata divisa a grappolini e altre prugne. Riempite i buchi con i restanti rametti di more e di parvifolia.

Antiaderente perfetto

La padella si rinnova e adotta rivestimenti sempre più affidabili, che assicurano la cottura uniforme dei cibi senza eccedere con l'aggiunta di grassi e in molti casi evitandola del tutto. Così il rame, che garantisce l'omogenea diffusione del calore e valorizza il sapore delle preparazioni, offre nuovi rivestimenti oltre al classico stagno: come l'acciaio, di più facile manutenzione, oppure il Teflon® Platinum a tre strati di ultima generazione, che resiste all'abrasione prodotta dagli utensili di metallo. Accanto alle

> segue a pag. 72

● **1** È a base di polvere di diamante il rivestimento antiaderente della linea Swiss Diamond, che non si scalfisce ed è garantito anni (Künzi, ø20, 89 €). ● **2** L'interno antiaderente è più duro e resistente grazie alla forza superiore del titanio (Ballarini Titanio, ø28, 95,90 €). ● **3** Rivestimento rinforzato contro graffi e abrasioni in Teflon® Platinum Plus per la padella con finitura in argento satinato (TVS Platino, ø28, da 25 €). Indirizzi a pagina 8



Padelle preziose

MATERIALI INNOVATIVI E PREGIATI COME DIAMANTE E TITANIO E TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA MIGLIORANO LE PRESTAZIONI E LA DURATA NEL TEMPO

a cura di Marina Cella, testo di Fiammetta Bonazzi, foto di Marco Azzoni/MDA, styling Patrizia Cantoni

> *segue da pag. 71*

padelle in titanio, durissimo e naturalmente antiaderente, oggi sbarcano ai fornelli avveniristici modelli in polvere di diamante, un materiale prezioso ed eco compatibile con un'ottima e uniforme tenuta termica e una superficie facilissima da pulire.

Consigli per l'acquisto

Di padelle l'ideale è averne di 2-3 misure, col fondo levigato e piano, né troppo leggere (diventano instabili) né troppo pesanti, difficili da maneggiare; il manico, antiscivolo, dev'essere di poco più lungo del diametro della pentola, ed è bene che i bordi siano abbastanza alti (4-7 cm) e svasati, per evitare versamenti e agevolare l'acrobatico salto "salto" del cibo. E per caramellare e tostare, niente di meglio di una lionese in ferro: evita gli sbalzi termici, non brucia i grassi e rende più croccante la doratura. Unica accortezza: va sempre unta con un filo d'olio di semi e, dopo l'uso, asciugata con carta assorbente e sfregata con del sale fino.



● **1** Assicura cottura uniforme e risparmio energetico la padella in rame con interno stagnato (Medagliani, ø26, 114,60 €). ● **2** Pratico il modello in rame con rivestimento antiaderente in Teflon® Platinum (Ballarini Il Rame, ø28, 138 €). ● **3** È perfetta per friggere e caramellare la lionese in ferro (Medagliani, ø28, 33 €). ● **4** La padella semiprofessionale in rame con interno inox è adatta anche per l'induzione (De Buyer Inocuivre Vip, ø22, 134 €). Indirizzi a pagina 8

Riso di tradizione

DALLA LOMELLINA AL BIELLESE, DA PAVIA A VERONA, UN VIAGGIO DOVE SI COLTIVA E CUCINA ANCORA COME UNA VOLTA

a cura di Barbara Roncarolo, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, stylist Ornella Rota



ALLA VOGHERESE

PER 4 PERSONE
320 g di riso Carnaroli - 2 peperoni - 1 pomodoro - 1 litro di brodo - 1 mazzetto di timo - 30 g di grana grattugiato - 50 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale, pepe

● **1** Sciacquate i peperoni e il pomodoro, tagliateli a pezzettini e cuoceteli in tegame con un filo di olio e un pizzico di sale per 15 minuti. Passate 1/3 degli ortaggi al passaverdure.
● **2** Trasferite il riso in una casseruola, irroratelo con il brodo caldo, poco alla volta, e portatelo a cottura (circa 18 minuti).
● **3** Aggiungete al riso la passata preparata, le verdure a pezzetti tenute da parte, profumate con le foglioline di timo, regolate di sale e pepate. Fate mantecare con il burro e il grana.

FACILE
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 20 minuti ● 440 cal/porzione

Tavolo, bicchieri, piatti e tovaglietta La fabbrica del vapore, tovagliolo Society. Indirizzi a pagina 8



CON CASTAGNE ALLA PAVESE

PER 4 PERSONE
200 g di riso Baldo - 1,2 l di latte - 300 g di castagne - 1 porro - 2 foglie di alloro - 1 mazzetto di salvia - 30 g di burro - olio - sale, noce moscata

● **1** Pelate le castagne e tuffatele per 2-3 minuti in acqua bollente; prelevatene poche alla volta e privatele della pellicina.
● **2** Affettate il porro e soffriggetelo insieme all'alloro e alla salvia in una casseruola con il burro e un filo di olio; eliminate l'alloro, unite le castagne, il latte, un pizzico di sale e portate a ebollizione.
● **3** Aggiungete anche il riso e lasciate sobbollire a fuoco dolce per 18 minuti, finché sarà cotto. Profumate, se vi piace, con un pizzico di noce moscata e servite.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 435 cal/porzione

VERONESE ALL'ISOLANA

PER 4 PERSONE
350 g di riso Vialone Nano - 100 g di lombata di maiale - 100 g di vitello magro - 2 rametti di rosmarino - 60 g di burro - 50 g di grana grattugiato - 700 ml di brodo di carne - cannella in polvere - sale, pepe

● **1** Tagliate le due carni a pezzettini, conditele con pepe e sale e lasciate riposare per circa un'ora.
● **2** Sciogliete il burro in un tegame e fatevi rosolare la carne con il rosmarino. Cuocete a fuoco dolce, per 3-4 minuti, finché la carne risulterà tenera.
● **3** Versate il riso in una casseruola, copritelo con il brodo bollente, mescolate appena, poi mettete il coperchio e cuocete per 20 minuti, finché il riso avrà assorbito il brodo.
● **4** Condite il riso con la carne e il suo sughetto di cottura. Completate con il grana grattugiato e profumate con un pizzico di cannella.

FACILISSIMA
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti + il riposo ● 525 cal/porzione



ALLA ROVIGINA

PER 4 PERSONE
320 g di riso Vialone Nano - 4 acciughe sotto sale - 150 g di fegatini di pollo - 20 g di funghi secchi - 1 mazzetto di prezzemolo - 700 ml di brodo vegetale - 1 spicchio di aglio - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - pepe

● **1** Fate ammorbidire i funghi in acqua tiepida. Sfilettate le acciughe e sciacquatele. Sgocciolate i funghi, tritateli con i filetti di acciughe e i fegatini e rosolate il tutto in un recipiente adatto anche al forno con 20 g di burro, un filo di olio e lo spicchio di aglio.
● **2** Aggiungete il riso, pepate, fatelo insaporire con il condimento, copritelo con il brodo bollente, mescolate e cuocete per circa 18 minuti, senza più mescolare e a recipiente coperto. Profumate con prezzemolo tritato.
● **3** Cospargete la superficie con fiocchetti del burro rimasto, passate in forno, finché si sarà formata una crosticina dorata in superficie e servite.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti ● 450 cal/porzione

Pirofila Coin Casa, Tovaglietta e piatto Fabbrica del vapore. Nell'altra pagina, in alto: piatti, bicchieri e tavolo La fabbrica del verde, tovaglia e posate Coin Casa; sotto: ciotola Semeraro, sottopiatto Coin. Indirizzi a pagina 8

Specchi d'acqua chiara che a poco a poco si trasformano in distese verdeggianti. Così le risaie annunciano ogni anno la primavera. Si seminava in aprile, poi dopo 40 giorni era il tempo del trapianto delle piantine e contemporaneamente quello della monda, per estirpare le erbe infestanti e preparare il buon raccolto dell'autunno. Erano di scena allora le mondine, squadre di donne con le mani e i piedi nell'acqua, chine sotto i cappelli di paglia, che avanzavano nei campi per mondare e trapiantare, spesso cantando e accendendo la fantasia degli uomini. Oggi la lavorazione del riso non ha più bisogno di loro, ma la pianura padana continua a produrre quel meraviglioso dono della natura, che per gli orientali è sacro e per noi è un fattore fondamentale dell'economia e un cibo dalle mille risorse. Perché il riso fin dalla metà del XV secolo ha ispirato magnifici piatti. La panissa tipica di Vercelli e la paniscia di Novara, al vertice, con quello al barolo, dei risotti piemontesi. Il capolavoro milanese con lo zafferano, i risi veneti e quelli polesani che non di rado sono pezzi di storia locale, come quello alla pilota mantovano, che ricorda la pilatura del riso, una volta fatta in un grande mortaio con un pestello. E come i famosi risi e bisi che si cucinavano a Venezia il giorno di San Marco, quando il doge salutava i veneziani nel nome del Santo patrono con la risottiera in mano. Poi in mille minestre il riso incontra gli ingredienti più variegati, dal latte alla castagne, dai germogli del prato ai fegatini di pollo. Sformati, frittelle e torte riempiono i ricettari tradizionali. Più tardi si sono aggiunte le insalate e i risi freddi dell'estate, fino alla moda del sushi. Comunque è bene distinguere fra le molte varietà: per un buon risotto l'Arborio è classico, ma anche il Vialone Nano, perfetto per assorbire il condimento e adatto anche a timballi e insalate, il Roma, grosso e tondo, il Baldo, cristallino e ben resistente, il Sant'Andrea, a grani lunghi, ideale anche per guarnizioni. E il Carnaroli, il più pregiato per i risotti per il basso grado di collosità e la resistenza in cottura, è capace di esaltare le ricette di alta cucina.



TANTE ALTRE RICETTE
DI RISI E RISOTTI
SULLA NUOVA
APP DI SALE&PEPE.
SCOPRITE COME
INSTALLARLA
NA 122



PANISSA VERCELLESE

PER 4 PERSONE
300 g di riso Carnaroli - 120 g di fagioli di Saluggia secchi - 200 g di salsiccia - 1 litro di brodo di carne - 1 cipolla - 1 pezzo di cotica - 150 ml di vino rosso - 1 rametto di rosmarino - 20 g di parmigiano grattugiato - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - pepe

1 Fate ammorbidire i fagioli in acqua tiepida per 12 ore. Versate il brodo in una pentola, aggiungete 1/2 litro di acqua e portatelo a ebollizione. Unitevi la cotica e i fagioli sgocciolati e fate cuocere il tutto per circa 45 minuti, finché i legumi risulteranno teneri. Sgocciolate gli ingredienti e tenete da parte il brodo. **2** Soffriggete la cipolla tritata con il burro, poco olio e il rosmarino. Unitevi la salsiccia sbriciolata, fate insaporire per un minuto, eliminate il rosmarino, quindi aggiungete il riso, mescolate e coprite con metà del brodo tenuto da parte. **3** Cuocete, aggiungendo il resto del brodo, poco alla volta, e unendo, alla fine, i fagioli. Pepate a piacere e completate con il formaggio grattugiato.

FACILE
Preparazione 20 minuti · Cottura 1 ora · 645 cal/porzione

Piatti e bicchieri, sedia e tavolo La fabbrica del vapore; tovaglia e posate Coin Casa. Indirizzi a pagina 8





Funghi d'Appennino

LE PRIME BRUME AL NORD, GLI ULTIMI CALDI AL SUD: È IL MOMENTO DI PORCINI & CO. E I BORGHI MONTANI DI TUTTA LA PENISOLA SI PREPARANO A FESTEGGIARLI

di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, foto di Alkèmia, stylist Stefania Aledi

Gli oltre 10 milioni di ettari di bosco che coprono un terzo della nostra Penisola, riporta Coldiretti, sono in grado di regalare circa 30 mila tonnellate di funghi tra porcini, finferli, trombette, chiodini e altre prelibatezze. Per crescere rigogliosi, hanno bisogno di terreni umidi, senza piogge torrenziali, e una buona dose di sole, con temperature di 18-20 gradi, dicono gli esperti. Ma il caldo torrido e la siccità della scorsa estate hanno tenuto con il fiato sospeso buongustai e appassionati dei preziosi frutti autunnali. Motivo di più per apprezzarli in tutta la loro bontà adesso che è il loro momento e festeggiarli nella

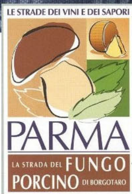
> *segue a pag. 83*

Zuppa gialla





Le locandine delle sagre organizzate a Camigliatello Silano, in Calabria, a Bagnolo, in Toscana e a Parma. In basso, lo stand di una fiera micologica.



AGENZIA

In queste pagine, complementi d'arredo, tegamino e piatto alluminio 100FA; tovagliolo Cargo High Tech; piatto Caterina Von Weiss. Indirizzi a pagina 8.

ZUPPA GIALLA (APPENNINO TOSCO EMILIANO)

PER 4 PERSONE
500 g di funghi misti - 100 g di farina gialla istantanea - 1 spicchio d'aglio - 1,5 litri di brodo vegetale - 2 rametti di nepitella o origano fresco - 30 g di burro - sale - pepe nero

● **1** Pulite i funghi, eliminando la parte terrosa e tagliateli a tocchetti. Sbucciate lo spicchio d'aglio, schiacciatelo e fatelo dorare in una casseruola con il burro. Aggiungete i funghi, un pizzico di sale e cuoceteli per 10 minuti, parzialmente coperti. Eliminate l'aglio.
● **2** Versate prima il brodo bollente, poi a pioggia la farina gialla, mescolate e proseguite la cottura per una decina di minuti, fino a ottenere una minestra fluida. Aggiungete le erbe aromatiche, regolate di sale, pepate e servite.

FACILISSIMA ● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **190 cal/porzione**

FUNGHI MARINATI - (MONTEFELTRO, MARCHE)

PER 4 PERSONE
1 kg di porcini - 2 spicchi d'aglio - 2 foglie di alloro - 1 rametto di rosmarino - 2 chiodi di garofano -1 bicchiere di vino bianco secco - 1/2 limone - olio extravergine d'oliva - sale - 2/3 bacche di pepe nero


Funghi marinati

● **1** Pulite i funghi e tagliateli a fette di circa mezzo centimetro di spessore. Sbucciate l'aglio, schiacciatelo e fatelo dorare in una padella con 5 cucchiai d'olio. Unite i funghi, le spezie e le erbe aromatiche, salate e cuocete per 5-6 minuti su fiamma bassa.
● **2** Spremete il mezzo limone e versatene il succo sui funghi, bagnate con il vino bianco, coprite la casseruola e proseguite la cottura per una quindicina di minuti.
● **3** Spegnete, lasciate raffreddare, filtrate il fondo di cottura, cospargetelo sui porcini e serviteli freddi.

FACILISSIMA ● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **155 cal/porzione**

STOCCO CON CARDONCELLI (ALTOPIANO DELLA SILA)

PER 4 PERSONE
600 g di baccalà già ammollato - 600 g di cardoncelli - 440 g di pomodori pelati in scatola - 1 cipolla bionda - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 pizzico di peperoncino piccante - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Pulite i cardoncelli e tagliateli a metà. Eliminate le lische e la pelle dal baccalà e tagliatelo a bocconcini.
● **2** Sbucciate e schiacciate lo spicchio d'aglio, sbucciate e tagliate a fettine la cipolla e fate soffriggere entrambi in una casseruola con 4-5 cucchiai d'olio. Unite i funghi e una presa di sale e cuoceteli coperti per circa 15 minuti.
● **3** Unite i pomodori pelati spezzettati, il baccalà e un pizzico di peperoncino e proseguite la cottura con la casseruola coperta per 20 minuti. Eliminate l'aglio e completate con una manciatina di foglie di prezzemolo.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **265 cal/porzione**

SAGRA DEL FUNGO DI BORGOTARO IGP
Borgo Val di Taro (PR), 15-16 e 22-23 settembre. Info: www.sagradelfungodiborgotaro.it.

SAGRA DEL FUNGO AMIATINO
Bagnolo (GR), 13-14 ottobre. Info: 0564979603 (Comune); 0564977142 (Proloco).

SAGRA DEL FUNGO E DELLA CASTAGNA
Vivo d'Orcia (SI), 13-14 e 20-21 ottobre. Info: 0577873794 (Proloco); 0577887211 (info turistiche).

FESTA DEL FUNGO San Sisto (PU), 29-30 settembre e 6-7 ottobre. Info: 3313645646.

SAGRA DEL FUNGO Camigliatello Silano (CS), 12-13-14 ottobre. Info: www.camigliatellosilano.eu.

FESTA DEL FUNGO e dei prodotti della montagna
Mammola (RC), 28 ottobre. Info: 3392955629 (Proloco).

SAGRA DEL FUNGO CHIODINO
Dello (BS), 26-28 ottobre. Info: 0309718012.

Le manifestazioni possono subire rinvii o cancellazioni: si consiglia di informarsi prentivamente.



Stocco con cardoncelli



TROVATE TANTE ALTRE RICETTE CON I FUNGHI SULLA NUOVA APP DI SALE&PEPE. SCOPRITE COME INSTALLARLA A PAGINA 122

> *segue da pag. 79*

miriade di sagre organizzate nei borghi di tutto l'Appennino. Come quella ormai consolidata di Borgotaro, popoloso centro nel territorio parmense, dove cresce il pregiato porcino, l'unico Igp, nelle sue quattro specie: estivo (dolce e aromatico), moro (delicato), nero (il più profumato) e Ceppatello buono (tardivo). Tutto il crinale tosco emiliano è famoso per la qualità dei suoi porcini. Tra i territori di Grosseto e Siena, il Monte Amiata, un immenso cono verde ricoperto di faggi e castagni, è un altro luogo d'elezione per l'oggetto del desiderio della maggior parte degli italiani. L'occasione per assaggiarlo sono la Sagra del Fungo Amiatino che si tiene a Bagnolo di Santa Fiora (GR), dove si gustano la zuppa di funghi secondo un'antica ricetta e altri piatti tipici, e vengono organizzate passeggiate guidate nei boschi; oppure la sagra del Fungo e della Castagna che si svolge nel borgo medievale di Vivo d'Orcia (SI). Anche il Montefeltro, nell'entroterra marchigiano, è un "terreno di caccia" per i fungaroli: mazze di tamburo e porcini si alternano a russole, gallinacci e un curioso fungo nero: la trombetta da morto. Si possono acquistare o assaggiare a Piandimeleto (PU), in località San Sisto, insieme a formaggi e prodotti della norcineria locale. Poi si può decidere di visitare le splendide rocche disseminate nei dintorni, in primis quella di San Leo, o di andare alla scoperta del parco naturale del Sasso Simone e Simoncello, uno dei più grandi boschi di cerri d'Europa.

È invece un bosco di pini larici plurisecolari, detti "giganti della Sila", quello che si trova a una manciata di chilometri da Camigliatello Silano (CS), base perfetta per passeggiate micologiche: già alla periferia del paese iniziano itinerari per scovare porcini, sanguinelli, ma anche ovoli e gallinacci. Tutti festeggiati da oltre 40 anni con una Sagra del fungo tra le più importanti d'Italia.

Cioccolato e nocciole

UN CONNUBIO INTRAMONTABILE E SEDUCENTE CHE ESALTA SOFFICI TORTE, BISCOTTI FARCITI E COPPE CREMOSE

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni,
foto di Luca Colombo/Studio XL, styling Sissi Valassina e Barbara Mantovani



Tessuto sfondo Quagliotti, vassoio in legno Mauro Bolognesi. Indirizzi a pagina 8

Chi penserebbe che l'irresistibile abbinamento tra nocciole e cioccolato nacque più per ragioni pratiche che per l'estro di un pasticciere? Eppure il gianduiotto, che ne sancì il successo, fu in origine un espediente per supplire alla carenza di cacao, diventato a metà Ottocento sempre più costoso e difficile da trovare a causa dell'embargo napoleonico alle merci provenienti dalle colonie inglesi. Il pasticciere torinese Michele Prochet ebbe allora l'idea di miscelare il cioccolato con una ricchezza della sua regione, le nocciole, dando vita al primo cioccolatino a base di gianduia (dal nome della maschera torinese), poi battezzato gianduiotto e lanciato sul mercato da Caffarel. Sempre in Piemonte, terra di nocciole pregiate (la Tonda Gentile delle Langhe è Igp), è nata la Nutella, versione spalmabile del gianduia diventata famosa in tutto il mondo. Perché non c'è ingrediente che si sposi alla perfezione con il cioccolato come le nocciole, più di altre varietà di frutta secca, degli agrumi, di liquori e caffè. Forse il matrimonio più felice è quello con il cioccolato al latte, di gusto meno forte e più morbido del fondente; meglio se prodotto con varietà di cacao non troppo decise come il Ghana (africano) e l'Ecuador (sudamericano): al primo assaggio lasciano spazio alla nocciola ma rimangono poi in bocca con note persistenti. Anche l'impasto del gianduiotto, a cui ogni maître chocolatier regala il suo tocco personale, ha un sapore leggermente dolce: secondo la ricetta tradizionale si prepara con nocciole, zucchero, una miscela di cacao e burro di cacao ma senza latte. Prelibatezze di nocciole e cioccolato si trovano non solo in Piemonte ma anche in altre regioni che vantano pregiate cultivar. Come la Campania, dove cresce la nocciola di Giffoni Igp (SA): squisita nella classica torta, un semplice impasto a base di farina, uova, burro e zucchero, oppure tritata con fondente e liquore in dolcetti spolverizzati di zucchero. Anche il Lazio ha la sua Tonda Gentile, la romana Dop: protagonista dei crucchi viterbesi, biscotti secchi ottimi con il tè ma anche a fine pasto accompagnati da un vino amabile.

con la collaborazione di Mauro Morandin,
maître patissier a Saint-Vincent, AO

TORTA MORBIDA AL GIANDUIA CON CARAMELLO

PER 8 PERSONE
180 g di cioccolato gianduia - 150 g di burro - 80 g di farina - 80 g di nocciole tostate - 180 g di zucchero a velo - 4 uova - 30 g di zucchero semolato - sale
Per il decoro: cacao amaro - 50 g di nocciole tostate - 100 g di zucchero

● **1** Separate i tuorli dagli albumi. Passate al mixer le nocciole con la metà dello zucchero a velo fino a ottenere una polvere finissima.
● **2** Tritate finemente il cioccolato, trasferitelo in una ciotola resistente al calore con il burro a dadini e sciogliete i due ingredienti a bagnomaria. Unite i tuorli al composto e mescolate. Aggiungete lo zucchero a velo rimasto e le nocciole tritate con lo zucchero, mescolate e levate la ciotola dal bagnomaria.
● **3** Montate gli albumi con un pizzico di sale e lo zucchero semolato fino a ottenere una meringa lucida ma ancora morbida e unitela al composto precedente mescolando con movimenti dal basso verso l'alto. Aggiungete la farina setacciata e amalgamate con cura gli ingredienti.
● **4** Versate l'impasto in uno stampo di 18 cm di diametro rivestito con carta da forno bagnata e strizzata e cuocete il dolce in forno caldo a 230° per 10 minuti. Abbassate la temperatura a 180° e proseguite la cottura per altri 25 minuti. Lasciate riposare la torta per 5 minuti, levatela dallo stampo, fatela raffreddare e trasferitela in frigorifero per 6-8 ore.
● **5** Togliete la torta dal frigo e spolverizzatela abbondantemente di cacao. Decorate con le nocciole immerse per qualche minuto nello zucchero caramellato su fiamma media con 2 cucchiai di acqua, e fatte raffreddare su carta da forno.

FACILE
● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 45 minuti ● 545 cal/porzione


1


2


3


4

TRUFFLE SEMIFREDDO AL RUM

PER 10 PERSONE
400 g di cioccolato fondente - 3 dl di panna fresca - 1 baccello di vaniglia - 2 cucchiai di rum - 80 g di burro - 4 tuorli - 150 g di nocciole tostate - 130 g di zucchero

● **1** In un padellino sciogliete lo zucchero con 3 cucchiai d'acqua, unite le nocciole e mescolate fino a che diventa bianco e sabbioso. Continuate a cuocere lo zucchero fino a che caramella, spegnete e versate le nocciole su carta da forno. ● **2** Lasciate raffreddare le nocciole e pestatele finemente nel mortaio, tenendone da parte 3 o 4 intere per il decoro. ● **3** Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, prelevate i semini con la lama di un coltellino e riuniteli in una casseruola con la panna e il baccello. Portate al limite dell'ebollizione e lasciate in infusione per 20 minuti. ● **4** Tritate finemente il cioccolato con un coltello, trasferitelo in una ciotola resistente al calore con il rum e un cucchiaio d'acqua e scioglietelo a bagnomaria. ● **5** Montate il burro con una spatola fino a renderlo cremoso. ● **6** Unite i tuorli. ● **7** Versate a filo il composto di cioccolato intiepidito. ● **8** Montate la panna alla vaniglia e amalgamatela al composto. Riempite uno stampo alto e scannellato da budino, della capacità di un litro, con strati del composto di cioccolato preparato alternati alle nocciole tritate, tenendo da parte 2 cucchiai di queste ultime. Fate gelare il truffle in freezer per 6-8 ore. Toglietelo dal freezer, immergete lo stampo per pochi secondi in acqua calda, sformate il dolce e cospargetelo con le nocciole tritate tenute da parte. Decoratelo con le 3-4 intere caramellate e servite.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 535 cal/porzione


5


6


7


8

Tessuto Dedar, piatto in vetro con cupola Blanc Mariclo. Indirizzi a pagina 8



CIAMBELLA GLASSATA

In questa pagina: piatto Bitossi Home, vassoio in legno Mauro Bolognesi, bicchieri Luisa delle Piane. Nella pagina accanto: vassoietto e mug in legno Mauro Bolognesi, tessuto Society. Indirizzi a pagina 8

PER 8 PERSONE
200 g di farina - 150 g di zucchero - 170 g di nocciole tostate - 100 g di burro - 2 uova - 8 g di lievito vanigliato - 5 cucchiai di latte - sale - 100 g di cioccolato al latte - 1 dl di panna - burro e farina per lo stampo

● **1** Tritate finemente 150 g di nocciole con 50 g di zucchero. Montate il burro molto morbido con lo zucchero rimasto fino a ottenere un composto spumoso. Unite le uova e un pizzico di sale, la farina setacciata con il lievito, il latte e le nocciole tritate e amalgamate con una spatola.
● **2** Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella lavorato di 22 cm di diametro, versatevi l'impasto preparato e cuocete il dolce in forno già caldo a 180° per circa 50 minuti.
● **3** Lasciatela riposare per 5 minuti, levate la ciambella dallo stampo e fatela raffreddare su una gratella da pasticceria. Tritate finemente il cioccolato al latte e scioglietelo a bagnomaria insieme alla panna. Mescolate, lasciate intiepidire, glassate la torta e cospargetela con le nocciole rimaste spezzettate.

FACILE
- **Preparazione 20 minuti**
- **Cottura 55 minuti**
- **530 cal/porzione**





BISCOTTI FARCITI ALLA CREMA

PER 20 BISCOTTI CIRCA
150 g di nocciole tostate - 100 g di zucchero a velo - 1 albume - 100 g di cioccolato fondente - 2 tuorli - sale

● **1** Tritate finemente il cioccolato con un coltello e scioglietelo a bagnomaria. Riunite in una casseruola 50 g di zucchero a velo con 0,6 dl d'acqua, portate a ebollizione e spegnete.
● **2** Trasferite i tuorli in una ciotola resistente al calore, metteteli sopra una pentola con acqua in leggera ebollizione e mescolate con un paio di fruste elettriche. Quando i tuorli si sono intiepiditi levate la ciotola dal bagnomaria e unite a filo lo sciroppo di acqua e zucchero bollente continuando a frullare per 3-4 minuti. Aggiungete il cioccolato fuso, frullate ancora per qualche secondo e mettete la crema in frigorifero.
● **3** Tritate le nocciole in un piccolo mixer fino a ridurle in pasta, unite lo zucchero a velo rimasto e frullate per qualche secondo. Aggiungete l'albume e un pizzico di sale e mescolate. Trasferite l'impasto in una tasca da pasticceria montata con la bocchetta liscia di 6 mm e formate tante cialde di circa 3 cm di diametro su una teglia rivestita con carta da forno.
● **4** Cuocete le cialde in forno già caldo a 180° per 10 minuti e lasciatele raffreddare. Farcitene la metà con la crema al cioccolato preparata, copritele con le cialde rimaste e servite.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 100 cal/biscotto

COPPA DI CREMA IN BIANCO

PER 4 PERSONE
1/2 litro di latte - 6 tuorli - 120 g di zucchero - 40 g di farina - 100 g di nocciole tostate - 200 g di cioccolato bianco - 300 g di ricotta o formaggio cremoso - sale

● **1** Montate i tuorli con lo zucchero con un paio di fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Frullate le nocciole in un piccolo mi xer finché otterrete una crema oleosa; poi unitela al composto di tuorli e zucchero.
● **2** Aggiungete la farina e un pizzico di sale. Versate a filo il latte, mescolate e cuocete la crema su fiamma bassissima per 7-8 minuti fino a che si addensa. Copritela a contatto con un foglio di pellicola e lasciatela raffreddare.
● **3** Tritate finemente 100 g di cioccolato bianco e scioglietelo a bagnomaria. Poi mescolatelo con la ricotta setacciata attraverso un colino a maglie fini per eliminare gli eventuali grumi.
● **4** In 4 bicchieri alti alternate strati di crema alle nocciole e di mousse di cioccolato bianco fino a esaurire gli ingredienti. Servite la crema fredda, decorata con il cioccolato bianco rimasto a riccioli.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 10 minuti ● 1135 cal/porzione

In questa pagina: bicchieri Carlo Moretti, piano in ferro Sciortino, cucchiaio Galleria Luisa delle Piane. Nella pagina accanto: tagliere Galleria Luisa delle Piane. Indirizzi a pagina 8



TARTE ALLA RICOTTA

PER 8 PERSONE
150 g di farina - 100 g di burro + quello per lo stampo - 50 g di cacao amaro in polvere - 2 uova - 40 g di zucchero a velo - 300 g di ricotta piemontese - 120 g di nocciole tostate - 100 g di zucchero semolato - 1 tuorlo - 1 dl di panna fresca - 50 g di cioccolato fondente - sale

● **1** Frullate nel mixer la farina con il cacao, il burro freddo a dadini, un pizzico di sale e lo zucchero a velo. Quando si formano delle piccole briciole unite 1 uovo e frullate fino a ottenere una palla di pasta. Avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare in frigo per 30 minuti.
● **2** Riprendete l'impasto e stendetelo in una sfoglia dello spessore di circa 3 mm; poi trasferitela in uno stampo rettangolare di 20x24 cm con il fondo amovibile leggermente imburrato, facendola aderire anche ai bordi. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta ed eliminate la pasta eccedente.
● **3** Tritate finemente 100 g nocciole con la metà dello zucchero semolato. Mescolate in una ciotola la ricotta con la panna, le nocciole tritate, lo zucchero semolato rimasto, l'uovo rimanente e il tuorlo. Versate nella base di frolla.
● **4** Cuocete la tarte nella parte bassa del forno già caldo a 150° per circa 40 minuti e fatela raffreddare. Mettetela in frigo e, al momento di servire, decoratela con il cioccolato sciolto a bagnomaria e le nocciole rimaste spezzettate.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 40 minuti** ● **515 cal/porzione**

Tortino di mandorle e lamponi

UN SEMIFREDDO D'EFFETTO IN CUI LE NOTE ACIDULE DELLA MOUSSE FANNO DA CONTRAPPUNTO A QUELLE PIÙ ZUCCHERINE DEI TORTINI. DA ACCOMPAGNARE CON UNA DELICATA TISANA

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini, a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi











INGREDIENTI PER 10 PORZIONI
per i tortini: 250 g di farina di mandorle - 250 g di zucchero a velo - 250 g di burro - 4 lime non trattati - 6 uova - burro e farina per gli stampi per la mousse: 500 g di lamponi - 200 g di zucchero semolato - 22 g di gelatina in fogli - 500 g di panna semimontata per la tisana: 180 g di succo di mele - 50 g di miele - 3 stecche di cannella per rifinire: 1 mela rossa Fuji (150 g circa) - 10 g di burro - 2 g di pepe sichuan o di bacche di pepe rosa - 25 g di zucchero di canna - 1/2 cucchiaio di brandy - lamponi - foglioline di menta

● **1** Preparate i tortini: montate il burro con le fruste elettriche per 5 minuti o finché il volume sarà raddoppiato. Unite lo zucchero a velo setacciato e sbattete per altri 3 minuti. Incorporate metà della farina di mandorle, 2 uova e la scorza grattugiata dei lime; quindi amalgamate le uova e gli ingredienti rimanenti. Lasciate riposare in frigo per 1 giorno. ● **2** Distribuite il composto in 20 stampini cilindrici ghiacciati di 5 cm di diametro e alti 4 cm, imburrati e infarinati, riempiendoli per 1/4 della loro altezza. Cuoceteli in forno a 190° per 8-10 minuti e poi lasciateli raffreddare. ● **3** Preparate la mousse: portate a ebollizione 2,5 dl d'acqua con lo zucchero; frullate i lamponi e passate la polpa in un colino; unitela allo sciroppo e portate di nuovo a ebollizione. Aggiungete la gelatina, ammorbidita nell'acqua ghiacciata e strizzata; fate raffreddare il composto finché è tiepido, quindi incorporate la panna semimontata. ● **4** Preparate la tisana: portare a ebollizione 3 dl d'acqua con tutti gli altri ingredienti, lasciate in infusione per 20 minuti e filtrate con un telo di cotone. ● **5** Preparate la rifinitura: lavate la mela, sbucciatela, tagliatela a dadini e fateli saltare in una padella con il burro fatto fondere con i grani di pepe (che vanno eliminati); unite lo zucchero, fiammeggiate con il brandy e lasciate raffreddare. ● **6** Componete il dolce: sistemate 10 tortini in altrettanti stampini cilindrici (vanno bene quelli usati per la cottura), foderati con cilindretti di acetato (pellicola trasparente rigida) di 2 cm più alti. Distribuite sopra metà della mousse e fate rassodare in frigo per 30 minuti. Coprite con i tortini rimasti, completate con il resto della mousse e fate rapprendere in frigo per 2 ore. Sistemate i tortini sui piatti, rifinite con i dadini di mela, i lamponi freschi e le foglie di menta. Servite con la tisana fredda o calda.

FACILE ● Preparazione: 40 minuti + riposo ● Cottura: 25 minuti

LA FORZA DELLA PASSIONE
Anche questo mese **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) ha tenuto fede ai suoi quattri "comandamenti": "Nei miei dolci" dice "non possono mancare **consistenza, croccantezza, cremosità e acidità**". E in questa ricetta, con il tortino di mandorle abbinato alla mousse di lamponi, li ha interpretati in maniera sublime. Schiva, ma sempre determinata, prima di proporre una sua nuova creazione la sottopone alla squadra in cucina; se riscuote successo, la fa assaggiare a un ristretto gruppo di clienti affezionati e, solo dopo la loro approvazione, la inserisce nella lista del menu. Certa di andare a colpo sicuro.







La sfoglia, i cannoncini

UNA PASTA CHE RICHIEDE PIÙ "GIRI" PER INCORPORARE IL BURRO E DIVENTARE FRAGRANTE E LA SUA PIÙ GHIOTTA APPLICAZIONE. SEGUITE PASSO PASSO LE RICETTE: SCOPRIRETE CHE L'ALTA PASTICCERIA È ANCHE ALLA VOSTRA PORTATA

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi











LA SFOGLIA CLASSICA

• **1** Tenete a disposizione nella parte più fredda del frigorifero un panetto di burro di 400 g. Raccogliete 500 g di farina sul piano di lavoro, fate la fontana, unite 12 g di sale e versate al centro 2 dl di acqua molto fredda, 2 cucchiai di aceto di vino bianco e 50 g di burro fuso, mescolate con la punta delle dita, incorporando man mano la farina; lavorate a piene mani fino a ottenere una pasta omogenea e compatta, avvolgetela in pellicola e mettetela in frigorifero per un paio d'ore. • **2** Trascorso questo tempo riprendete la pasta, appoggiatela sul piano infarinato e stendetela con il matterello in un quadrato dello spessore di circa un cm, quindi, partendo dal centro, schiacciate ulteriormente i 4 angoli in modo da ottenere 4 lembi esterni. • **3** Prendete il panetto di burro dal frigorifero, appoggiatevi sopra un foglio di carta da forno e schiacciatelo a più riprese con il matterello per renderlo malleabile. • **4** Appoggiate il burro al centro della pasta e richiudetevi sopra i 4 lembi esterni, procedendo come se chiudeste un pacchetto. • **5** Infarinate ancora leggermente il piano e stendete la pasta, fino a ottenere un rettangolo di circa 40x70 cm, poi ripiegate verso il centro i due lembi esterni, in modo da ottenere 3 strati sovrapposti (1° giro). • **6** Ruotate la pasta di 90° e stendetela ancora, quindi piegatela di nuovo in 3 strati (2° giro); avvolgetela in pellicola e mettetela in frigorifero per un'ora. • **7** Riprendete la pasta e stendetela ancora, quindi riavvolgetela nella pellicola e rimettela in frigorifero. • **8** Stendete e ripiegate la pasta altre 2 volte (3° e 4° giro) e mettetela in frigo per un'altra ora. Fate altri 2 giri (in totale dovranno essere 6) e ponete in frigorifero ancora per un'ora. Per ricordarvi il numero di giri ogni volta che ripiegate la pasta praticatevi tante fossette con l'indice. La pasta sfoglia si conserva in frigorifero, avvolta in pellicola, per una settimana e nel congelatore o nel freezer (temperatura -18°) anche per 3-4 mesi. Se Intendete congelarla è consigliabile fare solo 4 giri e riservare gli ultimi 2 solo dopo averla scongelata, circa un'ora prima di usarla.

















I CANNONCINI

● **1** Prendete un panetto di pasta sfoglia di circa 500 g e stendetelo con il matterello in un rettangolo dello spessore di 1/2 cm; appoggiate il rettangolo su un foglio di carta da forno, utilizzate come guida un'assicella di legno e, con una rotella tagliapasta a bordi zigrinati, tagliatelo a strisce larghe circa 2,5 cm e lunghe 30 cm. ● **2** Spennellate con un uovo sbattuto le strisce fino a metà larghezza e per tutta la lunghezza. ● **3** Avvolgete ogni striscia attorno a un cannello di metallo a forma di cono, iniziando dalla parte appuntita e sovrapponendo di circa un cm il lato della striscia indorato con l'uovo. ● **4** Preparate uno sciroppo facendo sciogliere 3-4 cucchiai di zucchero in 1/2 dl di acqua, lasciatelo raffreddare, poi spennellate i cannoncini; spargete uno strato di zucchero semolato su un vassoio e rotolatevi i cannoncini. ● **5** Sistemate i cannoncini su una placca foderata con carta da forno o un foglio siliconato e passateli in forno già caldo a 200° per 15-18 minuti, finché la pasta risulterà ben dorata. ● **6** A fine cottura togliete la placca dal forno, lasciate riposare i cannoncini per qualche minuto, poi sfilateli delicatamente dai cannelli. ● **7** Preparate una crema pasticciera (o altra crema a piacere: vedi testo qui di seguito) e usando una tasca con bocchetta larga e liscia farcite i cannoncini. ● **8** Raccogliete in 3 ciotoline separate un trito di pistacchi, uno di mandorle e uno di arachidi a appoggiatevi l'imboccatura dei cannoncini, alternando i diversi gusti. Disponete man mano i cannoncini su un vassoio e teneteli in frigorifero fino al momento di servire.

LE CREME PER FARCIRE

Pasticciera. Portate a ebollizione 1/4 di litro di latte con una scorzetta di limone. Montate 3 tuorli con 70 g di zucchero, aggiungete 20 g di farina e diluite con il latte; cuocete a fuoco basso finché la crema si addensa.
Al cioccolato. Preparate una pasticciera incorporando 100 g di cioccolato fondente grattugiato quando è calda.
Al caffè. Montate 2 tuorli con 70 g di zucchero, unite 80 g di nocciole in polvere, un cucchiaino di amido di mais, 1/2 dl di caffè ristretto e un cucchiaio di caffè il polvere; cuocete a fuoco basso finché la crema è densa.



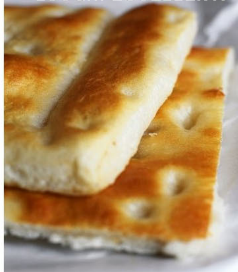








NEL PROSSIMO NUMERO: ALTRE CREAZIONI CON LA SFOGLIA



Genova da scoprire

UNA CITTÀ SPETTACOLARE, VIVA, RICCA DI STIMOLI E SUGGESTIONI. DIETRO L'ANGOLO C'È SEMPRE UNA CHIESA STUPENDA, UN VICOLO FITTO DI BOTTEGHE, UN ANTICO PALAZZO, UN'OSTERIA TIPICA

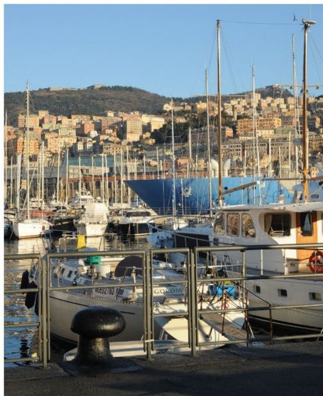
a cura di Cristiana Cassé, testo, foto e ricette di Spagoni+Mulas



Sbuchiamo dai monti "con quella faccia un po' così, che abbiamo noi prima di andare a Genova" - come canta Paolo Conte in una delle più belle canzoni dedicate al capoluogo ligure - e di colpo la vediamo, accoccolata lungo il mare. È lì, con i suoi palazzi colorati, prima antichi, poi sempre più moderni salendo per la collina. Le grandi navi riescono a nasconderla per poco, con la loro immensità. Poi le superiamo, lasciamo la sopraelevata e ci inoltriamo nel centro storico. È il più grande d'Europa (patrimonio dell'Umanità per l'Unesco), con i suoi antichi palazzi che hanno ospitato Reali e personalità illustri di tutto il mondo dalla metà del XVI secolo. Tanti sono in via Garibaldi, una scenografia a cielo aperto dove si incontrano palazzo Nicolosio Lomellini (della metà del '500, con i suoi festosi stucchi su campo grigioazzurro) e palazzo Nicolò Grimaldi, che dal 1848 ospita il municipio di Genova e, insieme a Palazzo Bianco e Palazzo Rosso, è sede di un percorso museale con importanti raccolte di pittura e arte decorativa; vi si può anche ammirare il mitico violino di Paganini, firmato Guarnieri del Gesù. Dalla vicina piazza De Ferrari, con la grande fontana disegnata nel 1936 da Giuseppe Crosa di Vergagni, si può imboccare via XX settembre, arteria cult per lo struscio cittadino, con negozi griffati e bar di lusso, oppure, in direzione opposta, ammirare la maestà di Palazzo Ducale (costruito sul finire del 1200), dimora del primo Doge genovese, Simon Boccanegra.

> *segue a pag. 102*

Sotto, il Porto Antico. Nella pagina a fianco, in grande, il profilo della cattedrale di San Lorenzo sullo sfondo di palazzo Fieschi; nelle foto piccole, la tipica focaccia e lo scorcio di un carrugio nel centro storico.



ACCIUGHE AL VERDE

PER 4 PERSONE
500 g di acciughe freschissime pulite - 3 spicchi di aglio - 1 manciata di prezzemolo - 1/2 bicchiere di vino bianco secco - brodo vegetale (se necessario) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Tritate il prezzemolo e pelate l'aglio. Scaldate 2-3 cucchiai di olio in una capiente padella antiderente e soffriggetevi gli spicchi d'aglio. Quando saranno dorati, aggiungete le acciughe e fatele rosolare da ambo i lati.
- **2** Sfumatele con il vino bianco, cospargetele con il prezzemolo tritato, regolate di sale e pepate.
- **3** Proseguite la cottura finché le acciughe saranno morbide, aggiungendo, se necessario, un mestolino di brodo vegetale. Servitele ben calde.

FACILISSIMA
- **Preparazione 5 minuti** - **Cottura 15 minuti**
- **180 cal/porzione**





> segue da pag. 101

Proprio accanto a palazzo Ducale, ecco la cattedrale di San Lorenzo, consacrata nel 1118, con la facciata a fasce bianche e nere, in cui si aprono i portali gotici. Tutto intorno i caruggi, le piccole piazze, dell'Amor perfetto per esempio, e le chiese romaniche di San Donato, con la torre campanaria ottagonale (del XII secolo, una delle più antiche di Genova), e S.S. Cosma e Damiano, riaperta da poco dopo i restauri. È facile ma anche doveroso perdersi in Vico del fico oppure, più su, tra vico dello Zucchero e del Cioccolatte, piazza della Giuggiola e dell'Olivella, per respirare l'atmosfera del centro storico, da sbirciare come un confetto antico dal cuore di cannella, proprio come quelli che le confetterie continuano a produrre, tagliando a mano le stecche di cannella e dosando "a esperienza" lo zucchero. Il tempo rallenta, il passo si fa tranquillo, complici le salite e le discese, le cosiddette cröse in mattoni, che si arrampicano tra le case, dal mare fin su in collina, come Salita Sant'Anna o San Nicolosio, Salita Santa Brigida o delle Monache Turchine, verso i quartieri più tranquilli di Castelletto e poi del Righi.

> segue a pag. 104

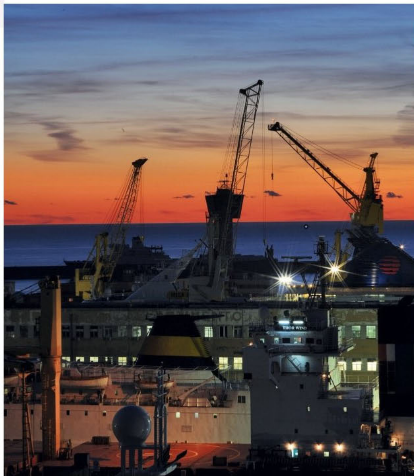
TRENETTE AL PESTO

PER 6 PERSONE
500 g di trenette - 30 foglie di basilico genovese (circa 25 g) - 1 spicchio d'aglio - 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva - 3 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato - 1 cucchiaio di pecorino sardo grattugiato - 1 cucchiaio di pinoli - sale grosso

● **1** Portate a ebollizione abbondante acqua leggermente salata. Nel frattempo, preparate il pesto.
● **2** Lavate e asciugate delicatamente le foglie di basilico. In un mortaio di marmo pestate lo spicchio d'aglio pelato, aggiungete il basilico e qualche grano di sale grosso e lavorate gli ingredienti strisciando il pestello con un movimento rotatorio. Una volta sminuzzato il basilico, unite i formaggi e i pinoli e schiacciate anch'essi finché saranno ben incorporati. Quindi versate l'olio e proseguite la lavorazione fino a ottenere una salsa morbida.
● **3** Lessate le trenette nell'acqua bollente, scolatele (non sgocciolatele troppo, se restano un po' bagnate il risultato sarà più cremoso), conditele con il pesto e servitele subito.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 10-12 minuti**
● **390 cal/porzione**

Sotto, l'impagabile suggestione del tramonto sui cantieri navali del porto. Uno spettacolo che si può godere semplicemente fermandosi in piazza Sarzano, in pieno centro storico.



Wonder Cakes®



Mmmh...Macarons che Bontà!





LE TORTE DI Renato®



Fantasia multicolore da gustare anche a occhi chiusi.

Realizza 24 Macarons grazie al tappetino in silicone e alle Sac à Poche usa e getta contenute all'interno della confezione.
Scopri la ricetta realizzata dal più famoso cake designer Renato Ardovino.

Il preparato **Macarons Mix** lo trovi su:
www.silikomart.com





Scopri tutti i prodotti per la decorazione della linea **Wonder Cakes**!

MADE IN ITALY

silikomart®





www.silikomart.com

Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550





Sopra, sullo sfondo della città, il Porto Antico nella zona dell'Acquario: in primo piano la Biosfera dell'architetto Renzo Piano. Qui accanto, il gustoso baccalà fritto. Sotto, la centralissima via Garibaldi, all'altezza di Palazzo Rosso.



> segue da pag. 102

I quartieri "alti" si possono raggiungere anche con ascensori e teleferiche che, passando tra giardini e palazzi, arrivano in zone come Spianata Castelletto, ideale per ammirare dall'alto quel prezioso tappeto di tetti in ardesia, torri e campanili che è Genova.

Vita di porto e profumi di cose buone

Cuore pulsante della città, il Porto Antico si affaccia direttamente sul centro storico e con esso forma uno splendido continuum urbanistico, soprattutto da quando l'intervento di Renzo Piano l'ha rivoluzionato "restituendo il mare ai genovesi". Qui si può visitare il rinomato Acquario (il più grande d'Italia e secondo in Europa), partire per un lungo viaggio via mare, ammirare la città dall'acqua facendo un giro con la navebus oppure perdersi in un passeggio goloso tra i portici di Sottoripa, luogo di friggitorie di pesce e verdure e di botteghe cariche di spezie e frutta candita. Tra i caruggi si scoprono poi le trattorie tipiche (in dialetto le chiamano sciamadda, ovvero fiammata) dove gustare torte salate e farinata, e le antiche tripperie e gastronomie che suggeriscono stoccafisso e baccalà freschissimo per ogni palato. Poi i forni per assaporare l'imperdibile fugassa (la focaccia) e le pasticcerie che coniugano la tradizione con contaminazioni speziate d'oltremare. A tavola, invece, domina la leggerezza. Il pesce spesso è azzurro, con le acciughe al verde marinate o impanate e fritte, oppure il baccalà in zimino (al pomodoro e spinaci) o lo stoccafisso bran de cujun (mantecato alla ligure con aglio, prezzemolo e pinoli). Il clima temperato e la vicinanza dei primi terrazzamenti rendono molto presenti anche la verdura e le erbe di campo in zuppe e intingoli, oppure in padella, ma anche freschissime in condijon (insalatone con un po' di tutto, volendo anche la bottarga). E non mancano le ricette "in salsa", come la marò, che vede protagoniste le fave. Poi, su tutto, aleggia il profumo del pesto, che condisce con gusto deciso le trenette, le lasagnette o il minestrone. Indispensabile il basilico genovese, piccolo, profumato e cresciuto all'ombra, perché non prenda sentor di menta...





Accanto, una ciotola di gelatine alla frutta: un esempio delle squisitezze realizzate dalla confetteria Romanengo. Più a destra, gli antichi interni del negozio.

POLPETTONE DI FAGIOLINI

PER 4 PERSONE
500 g di fagiolini - 300 g di patate - 125 g di prescinseua (una cagliata fresca tipica della Liguria) oppure ricotta molto morbida - 100 g di grana padano grattugiato - 2 uova - 2 manciate di pangrattato - olio extravergine d'oliva - 1 mazzetto di maggiorana - sale

• **1** Pulite i fagiolini, sbucciate le patate, lessate le due verdure separatamente in acqua bollente leggermente salata e poi scolatele.
• **2** Tritate i fagiolini, schiacciate le patate, riuniteli una ciotola e mescolateli con i formaggi, le uova, un po' di maggiorana e sale. Oliate il fondo di una teglia e cospargetela con un po' di pangrattato, quindi versatevi il composto preparato e livellatelo. Spolverizzate con altro pangrattato e irrorate con un filo d'olio.
• **3** Cuocete in forno caldo a 200° per circa 30 minuti. Quando il polpettone sarà ben dorato, sfornatelo e servitelo tiepido (è ottimo anche freddo).

FACILE
• **Preparazione 30 minuti** • **Cottura 45 minuti**
• **350 cal/porzione**



TACCUINO DI VIAGGIO

RISTORANTE A CORNABUGGIA
Piazza del Carmine 10, Genova (GE)
tel. 010 2462447
Piatti della tradizione nel cuore di Genova.

MANGIA BUONO
Vico Vegetti 3, Genova,
tel. 010 2530501
Minuscola e raffinata osteria in centro con spazio esterno.

OSTERIA LA FORCHETTA CURIOSA
Piazza Negri 5, Genova,
tel. 010 2511289
Piatti di un tempo e vini biodinamici.

OSTAIA DA U SANTU
Via al Santuario delle Grazie, Voltri, Genova
tel. 010 6130477
www.ostaiadausantu.com
Ricette di campagna immersi nel verde.

TRIPPERIA LA CASANA
Vico Casana 3, Genova
tel. 010 2474357
Negozio storico in centro.

BOTTEGA DELLO STOCCAFISSO
Via Soziglia 20r Genova,
tel. 010 2476390
Dal 1936, in un vicolo del centro storico.

ANTICA FRIGGITORIA CAREGA
Via Sottoripa 113, Genova,
tel. 010 2470617
Street food alla genovese: pesce e verdure fritte in cartoccio, farinata e pizza.

PASTICCERIA DEI CARUGGI
Vico San Matteo 5r, Genova,
tel. 349 8741291.
Per golosi curiosi.

ANTICA DROGHERIA TORIELLI
Via di San Bernardo 32, Genova, tel. 010 2468359
Un luogo magico, dal 1929.

CONFETTERIA ROMANENGO
via Soziglia 74, Genova
tel. 010 2474574,
www.romanengo.com
Antico indirizzo per confetti, caramelle, confetture e frutta candita.

"Le Torte degli angeli". Così soffici, così gustose.

Dalla magia degli angeli, la più dolce delle novità.

Sorprendi i tuoi cari con le Torte degli angeli: torte dal gusto unico e dalla consistenza straordinariamente soffice e morbida, in goloso contrasto con la rustica croccantezza della superficie cosparsa di zucchero al velo. Tu aggiungi uova e panna da montare. Solo da PANEANGELI!



Chi fa dolci il ciel l'aiuta.

Salsa di soia

PROTAGONISTA NELLA CUCINA ASIATICA, SI COMBINA ANCHE CON INGREDIENTI NOSTRANI. CON RISULTATI SORPRENDENTI

a cura di Barbara Roncarolo, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, foto di Alkemia, styling di Stefania Aledi

È scura come l'aceto balsamico, ma non ha niente a che fare con il nostro elisir emiliano. Nacque in Cina oltre 2000 anni fa: quando si ottenne un concentrato di sapidità dalla fermentazione naturale dei semi di soia, legume prezioso e molto conosciuto in Asia per i suoi alti contenuti nutritivi e la facilità di coltivazione. Da allora, la salsa di soia compare in milioni di cucine e ristoranti nel mondo, dove si propone come tocco in più per tanti cibi diversi. Viene usata abbondantemente nelle ricette cinesi e giapponesi, ma anche coreane, filippine, indiane... Non può mancare, per esempio, nel maiale in agrodolce e nel pollo alle mandorle, ma neppure nel cirashi, che è un modo di preparare il sushi, nel teriyaki, una salsina caramellata che insaporisce pollo o verdure e, ancora, nel curry verde tailandese. La salsa di soia è acidula, ma anche dolce e il suo sapore ricorda vagamente quello della carne, tanto è vero che in Giappone i monaci buddisti, costretti al vegetarianismo, l'accolsero come una benedizione. La sua integrazione con la cucina occidentale è relativamente recente. E proprio qui dà risultati interessanti: è ottima come base di marinature per carne, pesce o tofu; oppure per dare carattere, insieme

> segue a pag. 111



Tovagliolo La fabbica del lino, piattino Ceramiche Pesaro, cucchiaino e ciotolina Maxwell & Williams. A destra: piatto Bitossi, tovagliolo La fabbrica del lino, ciotolina Caterian Von Weiss, posate Cargo High Tech, tessuto Society Limonta. Indirizzi a pagina 8

Puntine di maiale glassate

PUNTINE DI MAIALE GLASSATE

PER 4 PERSONE
16 puntine di maiale - un grosso limone - 3 cucchiai di miele - un dl di salsa di soia

● **1** Eliminate l'eventuale grasso in eccesso dalle puntine di maiale, sciacquatele sotto acqua fredda corrente e asciugatele con carta assorbente da cucina. Riunitele in una ciotola con il miele, la soia e il succo del limone, mescolatele e lasciatele marinare per un'ora, rigirandole di tanto in tanto.
● **2** Scaldate il forno a 220°. Trasferite le puntine in una teglia da forno, irroratele bene con tutta la marinata e cuocetele per circa 35 minuti, o fino a quando la carne si sarà staccata dall'osso, bagnandole di tanto in tanto con il fondo di cottura.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 35 minuti** ● **385 cal/porzione**

PADELLATA DI VERDURE AL MIELE

PER 4 PERSONE
4 finocchi - 4 carote - 2 cipolle rosse - un cucchiaio colmo di miele di acacia - 30 g di burro - 4 cucchiai di salsa di soia - 10 steli di erba cipollina

● **1** Pulite le verdure, eliminate le foglie più esterne del finocchio e il torsolo centrale e tagliateli a spicchi. Pelate le carote e tagliatele a metà nel senso della lunghezza, sbucciate le cipolle e tagliatele in 4-6 spicchi.
● **2** Sciogliete il burro in una grossa padella, unite le verdure e cuocetele per circa 20 minuti a fiamma bassa e parzialmente coperte.
● **3** Unite il miele e la salsa di soia e proseguite la cottura per altri 5 minuti, finché si sarà formata una salsina lucida. Cospargete le verdure con erba cipollina tagliuzzata e servite.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **120 cal/porzione**

TATIN DI CAROTE AL CORIANDOLO

PER 4 PERSONE
8 carote - una confezione di pasta sfoglia da 240 g - 4 cucchiai di salsa di soia - un cucchiaio di zucchero - un pizzico di peperoncino piccante - un mazzetto di coriandolo - un cucchiaino di semi di sesamo nero - 30 g di burro - sale

● **1** Sbucciate le carote, tagliatele a metà e scottatele in acqua bollente salata per circa 5 minuti.
● **2** Sciogliete il burro in uno stampo di 22 cm di diametro, unite lo zucchero, lasciatelo caramellare, unite la salsa di soia e il peperoncino e disponetevi le carote con la parte tagliata rivolta verso il basso. Mettete il coperchio, cuocetele per 5 minuti e lasciatele raffreddare.
● **3** Coprite le carote con la sfoglia, spingete i bordi verso il fondo dello stampo e bucherellate la superficie con una forchetta.
● **4** Cuocete la tatin nella parte bassa del forno per circa 25 minuti, lasciatela riposare 5 minuti, rovesciatela nel piatto da portata e completate con il sesamo e il coriandolo fresco.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **370 cal/porzione**

Padellata di verdure al miele



Ciotola Lineasette, Tessuto Society Limonta. A destra: vassoio Cargo High Tech, tovagliolo La fabbica del lino e Society Limonta. Indirizzi a pagina 8


Tatin di carote al coriandolo

> segue da pag. 108

con un pizzico di semi di sesamo, a semplici verdure saltate in padella, a cetrioli o a champignon crudi a fettine. Si può anche unire a riso basmati o miscelarla con succo di arancia o lime, zenzero, olio, aceto e per condite insalate crude e verdure cotte. L'esordio in Europa risale al '700 ai tempi di Luigi XV, quando venne introdotta in Francia, senza grande successo, da alcuni missionari. Un secolo dopo, compare nella salsa Worcester, inventata da un ex governatore britannico del Bengala, che aveva imparato il piacere della cucina oltremare e volle regalarlo ai suoi connazionali dai palati timidi. E ora la salsa di soia ha trovato una sua dimensione nei nostri piatti. È fatta con semi di soia, sale e acqua. Aggiungendo il grano tostato si ottiene lo shoyu; senza si ha il tamari. Un tempo la fermentazione richiedeva 12-18 mesi, ora si produce in pochi giorni: i semi di soia si fanno bollire in acido idrocloridrico e poi si aggiungono carbonato di sodio, sciroppo di mais, sale e caramello. L'agilità del nuovo processo ha favorito la diffusione della salsa, che annovera, sì, qualche detrattore (per la presenza del sale), ma soprattutto conta molti appassionati, che ne apprezzano l'alta quantità di antiossidanti e la capacità di regalare saporite note orientali anche ai piatti più sobri.

I cjalzòns friulani

SONO TORTELLI DI ANTICA TRADIZIONE DOVE SI ACCOSTANO, IN INFINITE VARIANTI LOCALI, SAPORI DOLCI E SALATI

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi



Il termine "calisson" da cui deriva il nome dei cjalzòns (o cjalsons o cjarsons, la parola varia secondo la località) ha origini turche e indica uno strumento simile al liuto che avrebbe ispirato la forma di questi particolari tortelli. Le prime ricette risalgono a molti secoli fa come si evince da un documento della fine del '300 dove si parla di una "Pasqua dei chalçons" riferendosi a dolcetti ripieni di spezie e marzapane serviti durante questa ricorrenza. La ricetta si è evoluta nel tempo, fino a trasformarsi in uno dei piatti simbolo della cucina del Friuli, in particolare della Carnia: una sorta di ravioli con una farcia di patate lievemente dolce e aromatizzata con erbe. Questa formula ha un'evidente impronta balcanica, dovuta ai frequenti contatti, forzati o no, a cui la gente friulana ha dovuto sottostare nei secoli, ma si deve anche all'inventiva di un popolo che alla povertà delle risorse ha saputo sopperire con l'ingegnosità e la creatività in cucina.

La commistione di ingredienti dolci e salati è la caratte-

> *segue a pag. 114*









CJALZÒNS ALLE ERBE AROMATICHE

PER 6-8 PERSONE
400 g di farina bianca - 500 g di patate a pasta bianca - 1 mazzo di erbe aromatiche (prezzemolo, menta, melissa, timo, maggiorana, erba cedrina, finocchio o altre erbe di stagione) - 30 g di uvetta sultanina - 2 cucchiai di cacao amaro o di cioccolato grattugiato - 2 cucchiai di ricotta affumicata friulana - 1-2 cucchiai di pane di segale grattugiato - 1 limone non trattato - 1/2 cipolla - cannella e chiodi di garofano in polvere - 2 fichi secchi - 2-3 amaretti - 30 g di burro - sale
Per condire: 30 g di burro - cannella - ricotta affumicata grattugiata

● **1** Lessate le patate con la buccia, scolatele, sbucciatele e passatele ancora calde allo schiacciapatate, raccogliendo il passato in una terrina. ● **2** Sfogliate e lavate le erbe aromatiche scelte, mettetele su un tagliere e tritatele grossolanamente con un pesante coltello e mescolate il trito al passato di patate. ● **3** Tritate la cipolla e fatela soffriggere in un tegame con il burro, lasciandola appassire senza farla colorire. Tritate i fichi secchi e pestate gli amaretti con un pestacarne. ● **4** Aggiungete al composto di patate il soffritto di cipolla, l'uvetta, il cacao, la ricotta, il pane, la scorza grattugiata del limone, i fichi, gli amaretti e un pizzico di cannella e di chiodi di garofano in polvere. ● **5** Preparate la pasta: raccogliete sulla spianatoia la farina a fontana e unitevi a poco a poco 2 dl circa di acqua molto calda salata; lavorate l'impasto, copritelo e lasciatelo riposare per una mezz'ora. ● **6** Trascorso questo tempo stendetelo in una sfoglia spessa un paio di mm e ricavate con un tagliapasta o un bicchiere dei dischi di circa 10 cm. **7** Distribuite il ripieno preparato al centro dei dischi di pasta, richiudeteli a mezzaluna e premete i bordi arricciandoli leggermente. ● **8** Portate a ebollizione abbondante acqua salata, lessatevi i cjalzons per 3-4 minuti, scolateli e conditeli con burro fuso a color nocciola, ricotta affumicata a scaglie e cannella in polvere.









> segue da pag 112

ristica saliente dei cjalzòns. L'andar per erbe selvatiche è per la gente friulana un vero e proprio rito praticato in massa: nella giusta stagione i campi regalano tarassaco, valeriana, crescione, menta, erba cedrina e altre piante profumate da mescolare a ingredienti locali come la ricotta affumicata, pane nero grattugiato, e addolcire con frutta secca, spezie, zucchero e perfino cioccolato, prelibatezze "rubate" alla più ricercata cucina veneta, un tempo racimolate durante i loro viaggi dai cramars, gli emigranti locali, e custodite gelosamente in ogni casolare nei cassettini delle madie.

Ricette di famiglia

Su questa base si sono create numerose varianti di ripieno, diverse da luogo a luogo, perfino da famiglia a famiglia. In linea generale si possono citare i paesi in cui i cialzons hanno caratteristiche particolari: a Cervicento prevalgono patate ed erbe aromatiche (come riportato nella ricetta alla pagina precedente), a Ovaro ricotta e uvetta ammorbidita nel vino, a Pontebba fichi secchi, noci e susine, a Tolmezzo cedro, cacao, miele e marmellata, a Pesaris porro, pane di segale e di mais, zucchero e porro, a Timau patate, erbe aromatiche e grappa. E anche la pasta che avvolge il ripieno può variare: la formula più usata è la più "povera": farina e acqua salata, qualcuno aggiunge un filo di olio e di burro fuso. Ma in alcune zone si prepara mescolando alla farina patate lessate e passate, un po' come per l'impasto degli gnocchi. La forma più tradizionale è a mezzaluna pieghettata o a grosso tortello.

BERE GIUSTO

La nutrita varietà degli ingredienti e l'equilibrio tra dolcezza, speziatura e sapidità consigliano un bianco dotato di altrettante sfaccettature come il Verduzzo dei Colli Orientali dell'Azienda I Clivi, vino adatto alla ricetta non solo per motivi territoriali ma anche per la sua puntuta freschezza, così utile sul condimento e sulla grassezza dei ripieno e per il gusto tenero che asseconda gli ingredienti zuccherini e accoglie la vena affumicata.





PAROLA DI ESPERTA

Al ristorante dell'Hotel Bellavista di Ravascletto, in provincia di Udine (tel. 0433 66089) i cjalzòns sono tra i piatti più richiesti, tanto che Dina Biancotto, titolare dell'Hotel insieme al marito Pietro, organizza tutti gli anni, durante l'apertura dell'hotel e su richiesta, corsi di cucina a tema.
Qual è secondo lei la formula di questo piatto più vicina alla stretta tradizione? I cjalzòns (noi li chiamiamo così) sono un piatto tipicamente carnico, un'unica ricetta non esiste, ci sono tante varianti custodite gelosamente a livello familiare. A noi piace arricchire il ripieno, a base di ricotta, con amaretti, confetture e una spruzzata di grappa, come si usa dalle nostre parti.
Anche il condimento può variare? La base è l' "ont", burro che un tempo veniva cotto con un sistema particolare per consentirne la conservazione, ricotta affumicata, cannella e, a piacere, una spolverata di zucchero e di pane tostato.
Si possono preparare in anticipo e conservare a lungo? Racchiusi in sacchetti sottovuoto e riposti nel congelatore si conservano anche per 3-4 mesi. In questo caso si cuociono senza prima farli scongelare.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono, tra le tante specialità friulane, anche questo piatto.

ALLA FRESCA VERDE
Via Capoluogo 64, Lauco (Ud), tel. 0433 74122.
Sosta golosa e panoramica in questo albergo ristorante aperto oltre un secolo e mezzo fa e recentemente ristrutturato; qui la cucina, strettamente legata alla tradizione propone i classici cjarsons ma anche altri tortelli rivisitati.

L'OSTERIA DI TANCREDI
Via Monte Sabotino 10, San Daniele del Friuli (Ud), tel. 0432 941594.
Piccola osteria-enoteca che offre piatti semplici e rigorosamente di territorio tra i quali spiccano i cjalzòns della Val Pontaiba.

OSTERIA DI VILLAFREDDA
Via Liruti 7, Tarcento loc. Loneriacco (Ud), tel. 0432792153.
A margine del borgo medievale di Villafredda una bella casa colonica con un fresco pergolato: tra le specialità più tipiche frico, zuppa d'orzo e cjarzons.

LA FUÊO
Località Varzella, Rigolato (Ud), tel. 329 9754530.
Un vecchio fienile, trasformato in una piaceveole trattoria immersa nei boschi. Dopo un bel piatto di carne salata o di prosciutto di Sauris, due eccellenze locali, si può scegliere tra i canederli ai semi di papavero e i cjalzòns alle nocciole.

Insalata Waldorf

DELICATA E LEGGERA, È NOTA IN TUTTO IL MONDO PER L'ELEGANTE SEMPLICITÀ NELL'ABBINAMENTO DEI SAPORI

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi



Parti uguali di sedano rapa e mela, con la sola aggiunta di maionese: questa è la ricetta originale dell'insalata ideata da Oscar Tschirky, maître presso l'Hôtel Waldorf di New York, intorno al 1893. Si racconta che Tschirky preparò questo semplicissimo piatto come delicato intermezzo fra le numerose portate di un ricco pranzo privato, organizzato dalla moglie di un famoso magnate del tempo a favore di un orfanotrofio. Questa essenziale ma raffinata insalata riscosse un enorme successo, tanto da entrare nel menu dell'albergo e divenne subito il piatto più richiesto, soprattutto nei pranzi di lavoro. Nel 1896 apparve nell'ambito ricettario "The Cook Book by Oscar The Waldorf", mentre nel diffusissimo "Rector Cook Book" del 1928 fu ufficialmente inserita la versione con le noci, che divennero così uno degli ingredienti canonici. A riprova del successo di questa ricetta, l'insalata fu addiritura citata dal grande jazzista e compositore Cole Porter in una

> segue a pag. 118

> *segue da pag.117*

canzone, "You're the Top", dove la Waldorf Salad appare nella lista delle eccellenze ("top" appunto) al pari del Museo del Louvre e dei sonetti di Shakespeare.
Questa che vi presentiamo qui di seguito è la ricetta rivisitata, servita oggi all'Oscar Coffee Shop, ristorante dell'Hotel Waldorf-Astoria dedicato a Tschirky. Esistono in tutto il mondo variazioni dell'originale: c'è chi aggiunge carne, pollo o tacchino, arrosto o cotti al vapore. Talvolta, acini d'uva o altra frutta secca. Per renderla più esotica, alcuni usano limoni o arance. Altri alleggeriscono o sostituiscono la maionese con yogurt o la insaporiscono con erbe aromatiche. Le mele variano dalla verde Granny Smith, acidula e croccante, alla dolce e profumata Red Delicious fino alla tenera ma asprigna Renetta. Nella Emerald Waldorf Salad, il sedano è sostituito con il cavolfiore. A Belfast, in Irlanda, è molto popolare la Peadorf Salad, preparata con arachidi (peanuts) al posto delle noci.



NUOVA INSALATA WALDORF

PER 4 PERSONE
Per il condimento: 80 g di crème fraîche - 80 g di yogurt intero - 1 cucchiaio di succo fresco di limone filtrato - 30 ml di olio di noci - 1 cucchiaio di tartufo nero grattugiato grossolanamente - sale - pepe di mulinello per caramellare le noci: 60 g di miele o zucchero - 60 g di succo di mela trasparente - 70 g di gherigli di noce - sale - pepe di Cayenna
Per l'insalata: 1 mela Granny Smith grande, non trattata - 1 mela Gala grande, non trattata - 1 costola di sedano - 40 g di foglioline di sedano fresche - mezzo cespo di lattuga (solo cuore)

● **1** Preparate lo sciroppo sciogliendo il miele nel succo di mela. Unite 1 pizzico di sale e di pepe, mescolate e immergete i gherigli interi nello sciroppo; mescolate per 30 secondi. Toglieteli dal fuoco e fateli riposare per 20 minuti nello sciroppo. Scolateli su un foglio di carta da forno, piegatelo a metà e battete con il pestacarne per spezzettare i gherigli.
● **2** Fate il condimento: unite in un'ampia ciotola la creme fraîche, lo yogurt e il succo di limone. Aggiungete l'olio di noci, 1 pizzico di sale e 1 di pepe. Amalgamate e incorporate metà del tartufo. Coprite con pellicola e tenete al freddo.
● **3** Lavate bene le mele, eliminate il torsolo con l'apposito attrezzo e riducete la polpa (con ancora la buccia) a julienne con il coltello. Pulite e tagliate a bastoncini sottili anche il sedano, aggiungetelo alle mele, mescolate e incorporate il tutto al condimento preparato freddo, con delicatezza.
● **4** Lavate e asciugate le foglie di lattuga, allargatele in un piatto da portata, in uno strato. Mettete l'insalata Waldorf al centro del piatto, sopra la lattuga. Cospargete il tutto con le noci candite preparate e il tartufo rimasto. Servite subito, guarnendo con foglioline di sedano.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 10 minuti**
● **245 cal/porzione**

OSCAR 'THE WALDORF' E LE UOVA ALLA BENEDICT

Trasferitosi a New York, Stati Uniti, dove il suocero possedeva un ristorante, lo svizzero Oscar Tschirky si fece subito strada nel settore. Tschirky divenne in un primo momento maître del raffinatissimo ristorante Delmonico's e poi, a partire dal 1893, Maître d'hôtel del noto Hotel Waldorf (l'albergo al tempo era situato nella Fifth Avenue, mentre dal 1931, con il nome Waldorf-Astoria, si trova al 301 di Park Avenue). Brillante organizzatore di banchetti, ricevimenti e feste, Oscar Tschirky - affettuosamente soprannominato "Oscar the Waldorf" dall'elite newyorkese del tempo - fu amico di politici, magnati e personalità di primo piano. Oltre alla nota Waldorf Salad, la leggenda racconta che Tschirky, quando lavorava ancora da Delmonico's, fu l'ideatore di un altro piatto famoso, le Uova alla Benedict, preparate al momento una mattina per un broker di Wall Street, Lemuel Benedict, reduce da una serata di bevute eccessive. Tschirky fece tostare un mezzo muffin inglese, vi mise sopra un paio di fette di bacon, un uovo in camicia e una cucchiaiata di salsa olandese, per la delizia del broker. Benedict si appassionò al piatto, ordinandolo tutte le mattine e consegnandolo alla storia come Uova alla Benedict.



NEL NUMERO DI NOVEMBRE

ORECCHIETTE, CAPUNTI E CAVATELLI

Viaggio del gusto nella cultura pugliese, a raccontare i gesti che trasformano una semplice miscela di acqua e farina in candide chicche. Pronte ad accogliere robusti condimenti di tradizione.



LATTE

Gli infiniti ruoli del principe degli ingredienti. Con il baccalà, il pollo, le verdure e in una crema fritta al parmigiano. Ma anche in soffici dessert dal sapore antico.



DOLCI CON L'OLIO

Un golosa montagna di bigné, una croccante crostata o un soffice rotolo alle nocciole. Irresistibili dolcezze esaltate dalla leggerezza del più mediterraneo e nobile dei condimenti.

in edicola dal 19 ottobre

SALE&PEPE
n. 10 OTTOBRE 2012

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Loredana Maestri lmaestri@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca iconografica)
Francesca Cociancich segreteria.cucina@mondadori.it

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni, Monica Cattaneo, Marina Cella, Claudia Compagni, Miriam Ferrari, Maria Paola Mancuso, Barbara Mantovani, Alessandro Pasinelli Studio, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Ornella Rota, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Mariarosa Schiaffino, Beatrice Spagoni, Francesca Tagliabue, Sissi Valassina, Paola Volpari

Foto: Alkèmia, Marco Azzoni/MDA, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Stefania Sainaghi, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio? Tel.199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041.509.90.49; fax 030.3198202; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it
Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
MONDADORI PRINTING S.p.A., via Luigi e Pietro Pozzoni, 11, Cisano Bergamasco (Bergamo). Stabilimento di Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it




Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7257 del 14 dicembre 2011



Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali